



FLAN ALLA PASTIERA

chef Livello avanzato

PASTA SFOLIA

INGREDIENTI

GRANSFOGLIA

acqua fredda
burro piatto

PREPARAZIONE

- 1000g -Impastare per 5/8 minuti GRANSFOGLIA e acqua fino ad ottenere una pasta
450-480g ancora non molto liscia.
700g -Lasciare riposare in frigorifero per una notte, ben coperta.
-Poi iniziare con le pieghe utilizzando il burro piatto.
-Procedere con due pieghe a 4 e far riposare, ben coperta in frigorifero, fino a
che la pasta non risulti rilassata. (all'incirca 45min)
-ripetere le stesse pieghe per due volte, sino ad ottenere sei pieghe da 4,
lasciar riposare un'ora in frigorifero.
-tirare la pasta sfoglia a 2mm e lasciar riposare 45 min in frigorifero.
-imburrare degli stampi diametro 10cm, h 4cm e ricoprire di zucchero
semolato, fare delle strisce alte 4,5cm e lunghe 35cm e foderare gli stampi,
lasciar riposare 15/20min a temperatura ambiente.
-posizionare un anello imburrato diametro 6cm e h 4cm al centro al centro
dell'anello con la sfoglia e precuocere a 160°C per 18min.
-sforiare e smodellare la sfoglia dagli anelli.

CRUMBLE ALLE NOCCIOLE

INGREDIENTI

HEIDICAKE

burro 82% m.g.

uova

farina "debole"

zucchero semolato

Pasta Frutta Oro arancio - Cesarin

PREPARAZIONE

250g -Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a media velocità, fino
75g ad ottenere una struttura "sgranata".
50g -Andare a foderare il fondo degli anelli di pasta sfoglia con il crumble alle
65g nocciole.
20g
15g

CREMA FLAN ALLA PASTIERA

INGREDIENTI

latte intero

panna 35% m.g.

zucchero semolato

uova intere

tuorlo d'uovo

SOVRANA

burro 82% m.g.

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

Pasta Frutta Oro arancio - Cesarin

Pasta d'arancio o cubetti d'arancio tritati

acqua di fiori d'arancio

germe di grano - GRANO COTTO

arancio candito - SMINUZZATO

PREPARAZIONE

700g -In un pentolino portare a bollore il latte con tutti gli aromi
200g -Nel frattempo creare il pastello sbattendo le uova, i tuorli e lo zucchero,
170g aggiungere l'amido di mais e frustare energicamente.
120g -Versare una piccola parte di latte bollente sul pastello, quindi versarlo nel
40g pentolino con il resto del latte bollente e cuocere fino a raggiungere 83°C.
70g -una volta cotta la crema aggiungere il burro, i canditi di arancio e il grano
cotto.
100g -lasciar raffreddare in frigorifero.
15g - una volta raffreddato scaldare a 60°C e mescolare fino ad ottenere una
10g consistenza omogenea e versare la crema all'interno dei fondi di pasta
25g sfoglia fino a 3/4 del fondo e andare a cuocere in forno per 15min a 160°C, 150
2g per 15min, 10min a 140°C.
120g -sforiare e raffreddare completamente.
70g

Composizione finale

-Lucidare con BLITZ, dopodichè decorare con **MINI TULIP EGG ASSORTMENT**.



RICETTA CREATA DA:

OMAR IBRIK

PAstry CHEF