

Vanillepuddingkuchen und Blätterteigbrioche (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 412g Mehl T45
- 6g feines Salz
- 25g Kristallzucker
- 75g ganze Eier
- 150g Milch
- 38g Hefe
- 38g weiche Butter
- 225g Tourierbutter
- 500g Milch
- 2,5 Vanilleschoten aus Madagaskar
- 90g Zucker
- 100g ganze Eier (ca. 2 mittelgroße Eier)
- 50g Puddingpulver oder Maisstärke
- 50g Butter
- 6g Vanillekörner

Préparation

1. Ein weiteres Rezept aus dem Buch Opéra von Cédric Grolet, diesmal das Rezept für seinen Vanille-Flan.
2. Ich habe bereits ein Rezept für Vanille-Flan desselben Pâtissiers auf dem Blog, aber dieses hier ist anders.
3. Die Creme ist nicht dieselbe, und darüber hinaus verwendet dieser Flan einen originellen Teig, einen Brioche-Feuilletée-Teig.
4. Sicher, das erfordert mehr Vorbereitungszeit und auch mehr Geduld, aber für mich lohnt sich das Ergebnis, der Geschmack der Brioche-Feuilletée passt extrem gut zur Vanillecreme, und das Spiel der knusprigen/cremigen Textur ist top!
5. Allerdings ist es kein Flan, der lange haltbar ist, da die Brioche-Feuilletée ihre Knusprigkeit verliert, daher sollte man ihn am besten am Tag des Verzehrs zubereiten und backen.
6. In Bezug auf die Organisation habe ich die Flanmasse während der ersten Pause des Brioche-Teigs vorbereitet, um ihr Zeit zum Abkühlen zu geben (ich hatte Angst, dass die Butter aus dem Teig herausläuft, wenn ich die sehr heiße Flanmasse darauf gieße).
7. Sie werden natürlich zu viel Brioche-Feuilletée-Teig haben, aber es ist schwierig, weniger zuzubereiten, daher ist dies eine Gelegenheit, ihn in einer Kastenform oder in einzelnen Formen für Ihr Frühstück zu backen ;-)
Schließlich habe ich eine Brioche-Form verwendet, aber Sie können natürlich einen großen Ring oder einzelne Ringe für das Backen verwenden.
8. Zubereitungszeit: 45 Minuten + 1h30 Ruhezeit + 30 Minuten BackzeitFür einen Flan mit einem Durchmesser von ca.
9. 18cm:NB: Es ist nicht in dem Rezept angegeben, ich habe Vollmilch für die verschiedenen Schritte verwendet, sei es für die Brioche oder die Flanmasse.
10. Kontakt kommen).
11. Mischen bei niedriger Geschwindigkeit, bis ein homogener Teig entsteht, dann bei Geschwindigkeit 2, bis sich der Teig von den Seiten der Schüssel löst.
12. Fügen Sie zu diesem Zeitpunkt die weiche Butter hinzu und kneten Sie erneut, bis sich der Teig von den Seiten löst.
13. Decken Sie die Schüssel mit einem feuchten Tuch ab und lassen den Teig bei 24°C eine Stunde lang gehen (wenn es kälter ist, kein Problem, verlängern Sie die Gehzeit ein wenig).

14. Drücken Sie den Teig dann herunter, um ihn zu entgasen, und rollen Sie ihn in ein Rechteck aus.
15. Platzieren Sie ihn für 5 Minuten im Gefrierfach und dann für 15 Minuten im Kühlschrank.
16. Während der Teig im Kühlschrank ist, bearbeiten Sie die Tourierbutter, um die richtige Textur zu erhalten: Klopfen Sie auf die Butter mit einem Nudelholz, um sie elastisch zu machen, ohne sie zu erhitzen (sie sollte nicht zu einer weichen Butter werden, sie soll nicht klebrig sein).
17. Dafür klopfen Sie darauf, falten Sie die Butter, klopfen Sie erneut und so weiter, bis Sie sie falten können, ohne dass sie reißt.
18. Legen Sie sie dann in die Mitte eines Backpapiers und rollen Sie sie zu einem Rechteck, das halb so breit und von derselben Länge wie der Teig ist.
19. Legen Sie die Butter für ein paar Minuten mit dem Teig in den Kühlschrank.
20. Dann legen Sie die Butter in die Mitte des Teigs und schließen ihn, um die Butter einzuschließen (achten Sie darauf, die Platte auf die Butter zu drücken, um keine Luftblasen zu haben).
21. Rollen Sie den Teig aus, um ein großes Rechteck von ungefähr 50 cm Länge zu erhalten.
22. Falten Sie einen kleinen Teil des Teigs nach oben und dann den oberen Teil des Teigs nach unten, so dass die beiden sich treffen.
23. Falten Sie den Teig erneut in zwei.
24. Sie haben somit einen doppelten Tour gemacht.
25. Wickeln Sie den Teig ein und legen Sie ihn für 10 Minuten kalt.
26. Legen Sie den Teig so hin, dass die Falte nach rechts zeigt, wie ein Buch.
27. Rollen Sie ihn erneut zu einem Rechteck aus, das etwas kürzer ist als beim ersten Mal, und falten Sie den Teig in drei, um einen einfachen Tour zu machen.
28. Rollen Sie den Teig auf eine Dicke von 3,5mm aus.
29. Eier (ca.
30. Rezept verwendet.
31. Ich verwende Vanille von Koro , die Schoten sind top und halten sich gut!
32. Sie haben 5% Rabatt auf die ganze Webseite mit dem Code ILETAITUNGATEAU.
33. Bringen Sie die Milch mit den aufgeschlitzten und ausgekratzten Vanilleschoten zum Kochen und pürieren Sie alles mit einem Stabmixer (ich verwende die ausgekratzten Schoten, um Vanillearoma herzustellen, daher habe ich nur die Vanillekörner in die Milch getan und die Mischung nicht püriert).
34. Wenn Sie es machen, stellen Sie sicher, dass Ihr Mixer leistungstark genug ist, um keine Schotenstücke im Flan zu haben).
35. Schlagen Sie die Eier mit dem Zucker und dem Puddingpulver / Maisstärke, dann gießen Sie die heiße Milch darauf und rühren gut um.
36. Gießen Sie alles zurück in den Topf und lassen Sie es bei mittlerer Hitze eindicken, ständig rührend.
37. Außerhalb der Hitze fügen Sie die Butter hinzu und, wenn Sie möchten, die Vanillekörner.
38. Kochen: Buttern und zuckern Sie Ihre(n) Ring(e).
39. Füllen Sie ihn/sie mit Brioche-Feuilletée-Teig aus, indem Sie ihn leicht über den Rand der Ringe ziehen.
40. Gießen Sie die Creme in den Teig (ich habe gewartet, bis die Creme etwas abgekühlt war, bevor ich sie hineingegossen habe, aber es ist im Rezept nicht angegeben), und backen Sie sie dann im vorgeheizten Backofen bei 180°C für etwa 30 Minuten (je nach Größe Ihrer Form).
41. Lassen Sie den Flan abkühlen, bevor Sie ihn ausformen und natürlich genießen!