

Flan Saint-Honoré (Quentin Lechat)

Ingrédients

- 125g de mantequilla con sal
- 90g de azúcar glas
- 50g de huevo entero
- 30g de almendra molida
- 250g de harina
- 350g de leche entera
- 75g de azúcar
- 2 vainas de vainilla
- 80g de yemas de huevo (4 a 5 yemas)
- 30g de maicena
- 100g de crema al 35% de materia grasa
- 50g de mantequilla con sal
- 180g de azúcar
- 30g de jarabe de glucosa
- 90g de crema líquida al 35% de materia grasa
- 150g de mantequilla con sal
- 83g de agua
- 83g de leche
- 10g de azúcar
- 80g de mantequilla con sal
- 100g de harina
- 150g de huevos enteros
- 150g de azúcar
- 30g de agua
- 1 chorrito de jugo de limón
- 250g de crema líquida al 35% de materia grasa
- 50g de mascarpone
- 25g de azúcar glas
- 2 vainas de vainilla de Madagascar

Préparation

1. Después de un tiempo sin nuevas recetas, aquí estoy de nuevo con este flan Saint Honoré sacado del último número especial de Fou de Pâtisserie.
2. Flan, profiteroles, caramelo, vainilla, esta receta de Quentin Lechat tiene todo para complacer a muchos
Material: Batidor Rodillo de pasteleríaBandeja perforada Mangas pasteleras Boquilla saint honoré de Buyer
Ingredientes: Usé la vainilla Norohy de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
3. Tiempo de preparación: 1h30 + 1h05 de cocciónPara un marco de 37x10,5x2,5cm / 8 personas (el mío era un poco más estrecho y más alto): La masa sablé: de mantequilla con sal de azúcar glas de huevo entero de almendra molida de harina Mezcla la mantequilla pomada con el azúcar glas.
4. Añade el huevo, mezcla bien, luego incorpora la harina y la almendra molida.
5. No trabajes demasiado la masa, forma una bola lo más pronto posible, envuélvela en film y ponla en el refrigerador al menos 2 horas.
6. Luego, extiende la masa y forra tu marco enmantecado y colocado sobre una bandeja cubierta con papel encerado.
7. Ponlo en el congelador hasta la cocción.
8. El aparato para flan: de leche entera de azúcar 2 vainas de vainilla de yemas de huevo (4 a 5

yemas) de maicena de crema al 35% de materia grasa de mantequilla con sal Calienta la leche con un tercio del azúcar y las semillas y vainas de vainilla.

9. Bate las yemas de huevo con el resto del azúcar y la maicena.

10. Cuando la leche hierva, viértela poco a poco sobre los huevos batiendo, luego vierte todo de nuevo en la cacerola.

11. Haz que espese a fuego medio batiendo constantemente.

12. Fuera del fuego, retira las vainas de vainilla y luego añade la crema y la mantequilla cortada en trozos pequeños.

13. Mezcla bien y luego vierte la crema en la masa sablé.

14. Hornea en el horno precalentado a 165°C durante 45 minutos.

15. Deja enfriar por lo menos 3 horas antes de desmoldar el flan.

16. El caramelo salado: de azúcar de jarabe de glucosa de crema líquida al 35% de materia grasa de mantequilla con sal Prepara un caramelo con el azúcar en polvo y el jarabe de glucosa.

17. Al mismo tiempo, calienta la crema líquida.

18. Cuando el caramelo esté bien ámbar, desglasa con la crema caliente removiendo regularmente.

19. Fuera del fuego, añade poco a poco la mantequilla mezclando después de cada adición.

20. Si es necesario, usa una batidora de inmersión para obtener un caramelo bien liso.

21. Déjalo enfriar.

22. La masa para profiteroles: de agua de leche de azúcar de mantequilla con sal de harina de huevos enteros Tendrás demasiada masa, con lo que sobre puedes hacer choux o profiteroles con chantilly.

23. Haz que hiervan el agua, la leche, el azúcar y la mantequilla.

24. Fuera del fuego, añade la harina de una vez y mezcla bien.

25. Coloca la cacerola de nuevo al fuego y seca la masa durante unos 2 minutos removiendo continuamente.

26. Luego, vierte la masa en un bol (o en el bol del robot con la pala) y deja que se enfríe unos minutos.

27. Después, añade los huevos batidos poco a poco hasta obtener una masa bien lisa y satinada.

28. Forma profiteroles de 2cm de diámetro sobre una bandeja cubierta con papel encerado, así como profiteroles más pequeños.

29. Hornea en el horno precalentado a 170°C durante unos veinte minutos.

30. El glaseado de caramelo: de azúcar de agua 1 chorrito de jugo de limón Te sobraré, pero es normal, se necesita una cierta cantidad para poder sumergir los choux.

31. Prepara un caramelo con los tres ingredientes.

32. Deja que se enfríe unos minutos, luego sumerge los profiteroles enfriados en él.

33. Para un resultado perfecto, puedes colocarlos en moldes de medias esferas de silicona mientras se cristaliza.

34. La chantilly: de crema líquida al 35% de materia grasa de mascarpone de azúcar glas 2 vainas de vainilla de Madagascar Bate todos los ingredientes con las semillas de vainilla hasta obtener una chantilly.

35. Viértela en una manga pastelera con una boquilla saint-honoré.

36. El montaje: Cuando el flan esté frío, extiende una capa generosa de caramelo encima.

37. Luego, forma un zigzag con la chantilly en toda la superficie.

38. Decora con profiteroles previamente rellenos de caramelo de mantequilla salada, ¡y a disfrutar!