

Flan pastelero de vainilla (Karim Bourgi)

Ingrédients

- 180g de mantequilla
- 4g de flor de sal
- 5g de azúcar
- 20g de yema de huevo (1 yema grande)
- 50g de leche entera
- 250g de harina T55
- 500g de leche (fresca entera para mí)
- 500g de crema líquida entera
- 55g de maicena
- 8g de harina T45
- 1 vaina de vainilla
- 165g de azúcar

Préparation

1. En la serie de flanes, aquí está el nuevo, el flan sin huevos a la vainilla de Karim Bourgi.
2. Este pastelero aún no ha publicado un libro, pero a veces comparte sus recetas en su cuenta de Instagram, y eso es lo que hizo hace unos meses con este flan.
3. La textura no es en absoluto la misma que un flan a base de crema pastelera (y por lo tanto de huevos), se obtiene un flan más cremoso y más ligero, con un buen sabor a crema y vainilla.
4. En resumen, ¡adelante, no te arrepentirás!
5. T55 Mezcla la mantequilla cortada en cubos, el azúcar, la flor de sal y la harina para arenar la mezcla.
6. Termina añadiendo las yemas de huevos y la leche.
7. Forma una bola, luego ponla en el refrigerador durante 3 o 4 horas o incluso una noche.
8. Después del reposo, extiende la masa a 3mm de espesor luego forra tu aro enmantecado y ponlo en el refrigerador (refrigerador o congelador) mientras se llena de crema.
9. Mezcla la leche, la crema, el extracto de vainilla y los granos de la vainilla y deja infusionar en frío durante 24h.
10. Luego, mezcla la maicena y la harina.
11. Agrega un poco de leche infusionada, y calienta el resto.
12. Luego, vierte el resto de la leche caliente sobre la mezcla anterior y filtra la mezcla con un colador o un tamiz fino.
13. Luego, cocina a fuego medio/alto removiendo constantemente hasta que hierva y espese, 2 a 3 minutos para que la maicena tenga tiempo de cocinarse como una crema pastelera.
14. Vierte la crema en un bowl, y bátelo fuera del fuego para que el vapor se escape de la crema, luego agrega el azúcar (si agregamos el azúcar antes de la cocción, la mezcla se volverá más líquida y se mantendrá menos después de la cocción).
15. Filma la crema al contacto y luego deja enfriar completamente la crema.
16. Vierte la crema enfriada en la base de la masa, luego cocina durante 1 hora a 160-170°C.
17. Deja enfriar a temperatura ambiente, luego desmolda y ¡disfruta!