

Flan pastelero de vainilla y brioche hojaldrada (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 412g de harina T45
- 6g de sal fina
- 25g de azúcar
- 75g de huevos enteros
- 150g de leche
- 38g de levadura
- 38g de mantequilla pomada
- 225g de mantequilla de hojaldre
- 500g de leche
- 2,5 vainas de vainilla de Madagascar
- 90g de azúcar
- 100g de huevos enteros (aproximadamente 2 huevos medianos)
- 50g de polvo para crema, o maicena
- 50g de mantequilla
- 6g de granos de vainilla

Préparation

1. Otra receta del libro Opéra de Cédric Grolet, esta vez la de su flan de vainilla.
2. Ya tengo una receta de flan de vainilla del mismo pastelero en el blog, pero esta es diferente.
3. La crema no es la misma, y además este flan utiliza una masa original, una pasta de brioche hojaldrada.
4. Claro, requiere más tiempo de preparación y también más paciencia, pero para mí, el resultado vale la pena, el sabor del brioche hojaldrado combina extremadamente bien con la crema de vainilla, ¡y el juego de texturas crujiente/fundente es excelente!
5. Por otro lado, no es un flan que se conserve mucho tiempo porque el brioche hojaldrado pierde su crujiente, así que es mejor prepararlo y cocerlo el día de la degustación.
6. En cuanto a la organización, preparé el aparato de flan durante la primera pausa de la masa de brioche para dejarle tiempo de enfriarse (tenía miedo de que la mantequilla se escapara de la masa si vertía el aparato de flan muy caliente sobre ella).
7. Claro, tendrá un exceso de masa de brioche hojaldrada, pero es difícil preparar menos, así que es la ocasión de cocerla en un molde de cake o en moldes individuales para su desayuno ;-).
8. Finalmente, usé un molde de brioche, pero por supuesto, puede usar un aro grande o aros individuales para la cocción.
9. Tiempo de preparación: 45 minutos + 1h30 de reposo + 30 minutos de cocción Para un flan de aproximadamente 18cm de diámetro: NB: no está especificado en la receta, usé leche entera para las diferentes etapas, ya sea el brioche o el aparato de flan.
10. En la cuba del robot con gancho, coloque la harina, la sal, el azúcar, los huevos, la leche y la levadura (la levadura no debe entrar en contacto con la sal y el azúcar).
11. Mezcle a velocidad baja hasta obtener una masa homogénea, luego a velocidad 2 hasta que la masa se desprege de las paredes del bol.
12. En este momento añada la mantequilla pomada, luego amase nuevamente hasta que la masa se desprege de las paredes.
13. Cubra el bol con un paño húmedo y deje que la masa repose durante 1h a 24°C (si hace más frío, no hay problema, prolongue un poco el reposo).

14. Luego, desgasifique la masa presionándola y extiéndala en forma de rectángulo.
15. Colóquela en el congelador durante 5 minutos y luego en el refrigerador durante 15 minutos.
16. Al momento de poner la masa en el refrigerador, trabaje la mantequilla de hojaldre para darle la textura adecuada: golpee la mantequilla con un rodillo de manera que se vuelva elástica sin calentarla (no debe volverse pomada, no debe estar pegajosa al tacto).
17. Para ello, golpee, doble la mantequilla, golpee de nuevo y así sucesivamente hasta poder doblarla sin que se desgarre.
18. Luego, colóquela en el centro de un papel sulfurizado y extiéndala en un rectángulo dos veces menos ancho y de la misma longitud que la masa.
19. Coloque la mantequilla en el refrigerador con la masa durante unos minutos.
20. Luego, coloque la mantequilla en el centro de la masa y envuélvula de manera que encierre la mantequilla (presionando bien la lámina sobre la mantequilla para no tener burbujas de aire).
21. Extienda la masa para obtener un gran rectángulo de aproximadamente 50 cm de longitud.
22. Doble una pequeña parte de la masa hacia arriba, luego doble la parte superior de la masa hacia abajo de manera que ambas se encuentren.
23. Doble nuevamente la masa en dos.
24. Con esto, ha hecho un tour doble.
25. Envuélvala en film y póngala en el refrigerador durante 10 minutos.
26. Coloque la masa de manera que la doblez quede hacia la derecha, como un libro.
27. Extiéndala nuevamente en un rectángulo un poco menos largo que la primera vez, luego doble la masa en tres para hacer un tour simple.
28. Utilicé, en total, 1,5 vainas de vainilla en mi receta.
29. Uso la vainilla de Koro, las vainas son excelentes y se conservan bien!
30. Tiene un 5% de descuento en todo el sitio con el código ILETAITUNGATEAU.
31. Lleve a ebullición la leche con las vainas de vainilla partidas y raspadas, luego mezcle todo con una batidora de inmersión (utilizo las vainas raspadas para hacer aroma de vainilla, así que solo puse los granos de vainilla en la leche y no mezclé la mezcla).
32. Si lo hace, asegúrese de tener una batidora lo suficientemente potente para no tener pedazos de vainas en el flan).
33. Bata los huevos con el azúcar y el polvo para crema / maicena, luego vierta la leche caliente sobre ellos removiendo bien.
34. Vierta todo de nuevo en la cacerola y espese a fuego medio mientras bate constantemente.
35. Fuera del fuego, añada la mantequilla y, si lo desea, los granos de vainilla.
36. Cocción: Unte con mantequilla y azúcar sus aros.
37. Rellene el / los aros con la masa de brioche hojaldrada haciéndola sobresalir ligeramente de los aros.
38. Vierta la crema en la masa (esperé a que la crema se enfriara antes de verterla, pero no está especificado en la receta), luego hornee en el horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 30 minutos (dependiendo del tamaño de su molde).
39. Deje enfriar antes de desmoldar y, por supuesto, ¡disfrutar!