

Flan pasticciere variegato vaniglia e caffè

Ingrédients

- 60g di burro ammorbidito
- 90g di zucchero a velo
- 30g di farina di mandorle
- 1 uovo
- 160g di farina T55
- 50g di maizena
- 1 bacca di vaniglia
- 400g di panna liquida
- 400g di latte intero
- 1 uovo
- 3 tuorli d'uovo
- 150g di zucchero di canna
- 60g di maizena

Préparation

1. E sì, ancora un flan!
2. Ma una versione estremamente cremosa grazie a una cottura più forte ma più breve, che ho scelto di profumare alla vaniglia e al caffè.
3. Potete naturalmente realizzare la ricetta in versione 100% vaniglia o 100% caffè o anche all'acqua di fiori d'arancio per esempio. Unica raccomandazione, non saltare la precottura della pasta per evitare che non sia cotta a sufficienza poiché la crema non va in forno che per pochi minuti.
4. Ingredienti: Ho utilizzato l'estratto di caffè & la vaniglia del Madagascar Norohy di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per uno sconto del 20% su tutto il sito (link affiliato).
5. Sbattere il burro ammorbidito con lo zucchero a velo e la farina di mandorle.
6. Aggiungere l'uovo.
7. Finire incorporando la farina e la maizena, senza lavorare troppo l'impasto.
8. Far riposare l'impasto per almeno 1 ora in frigorifero, poi stenderlo e adagiarlo in un cerchio imburrato di 18cm di diametro e 6cm di altezza.
9. Rimettere il fondo di pasta in frigorifero o ancora in congelatore per almeno 2 ore.
10. Poi, bucherellare l'impasto con una forchetta e precuocere nel forno preriscaldato a 170°C per 20 minuti.
11. Scaldare il latte e la panna con i semi della bacca di vaniglia.
12. Nel frattempo, sbattere l'uovo, i tuorli, lo zucchero e la maizena.
13. Versare il liquido caldo sulle uova mescolando bene, quindi rimettere tutto nella casseruola e cuocere a fuoco medio mescolando continuamente finché non si addensa.
14. Fuori dal fuoco, dividere la crema in due parti uguali o meno; a seconda dei gusti si può fare metà vaniglia/metà caffè, oppure 1/3 e 2/3 o altro.
15. In una delle due parti, aggiungere l'estratto di caffè (o in mancanza di esso caffè solubile) fino ad ottenere il gusto desiderato.
16. Coprire con pellicola trasparente a contatto le due creme e lasciarle raffreddare.
17. Quando le creme sono tiepide, versarle alternandole nel fondo di pasta precotto per ottenere un effetto marmorizzato.
18. Cottura: Preriscaldare il forno a 200°C, quindi infornare il flan per 15 a 20 minuti di cottura, a seconda se

si preferisce il flan più o meno cremoso.

19. Lasciarlo raffreddare completamente prima di sformarlo e di gustarlo!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com