

Flan Saint-Honoré (Quentin Lechat)

Ingrédients

- 125g di burro salato
- 90g di zucchero a velo
- 50g di uovo intero
- 30g di farina di mandorle
- 250g di farina
- 350g di latte intero
- 75g di zucchero
- 2 baccelli di vaniglia
- 80g di tuorli d'uovo (4 a 5 tuorli)
- 30g di maizena
- 100g di panna al 35% di materia grassa
- 50g di burro salato
- 180g di zucchero
- 30g di sciroppo di glucosio
- 90g di panna al 35% di materia grassa
- 150g di burro salato
- 83g di acqua
- 83g di latte
- 10g di zucchero
- 80g di burro salato
- 100g di farina
- 150g di uova intere
- 150g di zucchero
- 30g di acqua
- 1 spruzzo di succo di limone
- 250g di panna al 35% di materia grassa
- 50g di mascarpone
- 25g di zucchero a velo
- 2 baccelli di vaniglia del Madagascar

Préparation

1. Dopo un po' di tempo senza nuove ricette, eccomi di nuovo con questo flan Saint Honoré tratto dall'ultimo numero speciale di Fou de Pâtisserie.
2. Flan, bignè, caramello, vaniglia, questa ricetta di Quentin Lechat ha tutto per piacere al maggior numero di persone Attrezzatura: Frusta Mattarello Teglia perforata Sac à poche Bocchetta saint honoré de Buyer Ingredienti: Ho usato la vaniglia Norohy di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
3. Mescolate il burro pomata con lo zucchero a velo.
4. Aggiungete l'uovo, mescolate bene, poi incorporate la farina e la farina di mandorle.
5. Non lavorate troppo l'impasto, formate una palla il prima possibile, avvolgetela e mettetela in frigorifero per almeno 2 ore.
6. Successivamente, stendete la pasta e foderate il vostro rettangolo imburrito e posizionato su una teglia rivestita di carta da forno.
7. Mettete il tutto nel congelatore fino al momento della cottura.
8. Fate scaldare il latte con un terzo dello zucchero, i semi e i baccelli di vaniglia.
9. Sbattete i tuorli con lo zucchero rimasto e la maizena.

10. Quando il latte bolle, versatelo poco alla volta sulle uova sbattendo, poi rimettete tutto nella casseruola.
11. Fate addensare a fuoco medio mescolando continuamente.
12. Fuori dal fuoco, togliete i baccelli di vaniglia quindi aggiungete la panna e il burro tagliato a pezzetti.
13. Mescolate bene poi versate la crema nella pasta frolla.
14. Infornate nel forno preriscaldato a 165°C per 45 minuti.
15. Lasciate raffreddare almeno 3 ore prima di sformare il flan.
16. Preparate un caramello con lo zucchero semolato e lo sciroppo di glucosio.
17. Nel frattempo, scaldate la panna liquida.
18. Quando il caramello è ben ambrato, deglassatelo con la panna calda mescolando regolarmente.
19. Fuori dal fuoco, aggiungete il burro poco alla volta mescolando dopo ogni aggiunta.
20. Se necessario, utilizzate un frullatore ad immersione per ottenere un caramello ben liscio.
21. Lasciatelo raffreddare.
22. Avrete troppa pasta choux, con il resto potrete fare delle chouquette o bigné chantilly.
23. Fate sobbollire l'acqua, il latte, lo zucchero e il burro.
24. Fuori dal fuoco, aggiungete la farina in una volta e mescolate bene.
25. Mettete di nuovo la casseruola sul fuoco e asciugate l'impasto per circa 2 minuti mescolando continuamente.
26. Poi, versate l'impasto in un recipiente (o nella ciotola del robot munito con una pala) e lasciatelo raffreddare per alcuni minuti.
27. Successivamente, aggiungete le uova sbattute poco alla volta fino ad ottenere un impasto liscio e satinato.
28. Servendovi di una sac à poche formate dei bigné da 2cm di diametro su una teglia rivestita di carta da forno, oltre a bigné più piccoli.
29. Infornate nel forno preriscaldato a 170°C per una ventina di minuti.
30. Ne avrete troppo ma è normale, serve una certa quantità per poter immergere i bigné dentro.
31. Preparate un caramello con i tre ingredienti.
32. Lasciatelo raffreddare per alcuni minuti, quindi immergetevi dentro i bigné raffreddati.
33. Per un risultato perfetto, potete metterli in stampi a mezza sfera in silicone durante il tempo della cristallizzazione.
34. Montate tutti gli ingredienti con i semi di vaniglia fino a ottenere una panna montata.
35. Versatela in un sac à poche munito con una bocchetta saint-honoré.
36. Il montaggio: Quando il flan è raffreddato, stendete sopra uno strato generoso di caramello.
37. Poi, adagiate a zigzag la panna montata su tutta la superficie.
38. Decorate con bigné precedentemente riempiti di caramello al burro salato, poi gustate!