

Flan pasticciere alla vaniglia (Karim Bourgi)

Ingrédients

- 180g di burro
- 4g di fleur de sel
- 5g di zucchero
- 20g di tuorlo d'uovo (1 tuorlo grande)
- 50g di latte intero
- 250g di farina T55
- 500g di latte (intero fresco per me)
- 500g di panna liquida intera
- 55g di maizena
- 8g di farina T45
- 1 bacca di vaniglia
- 165g di zucchero

Préparation

1. Nella serie delle creme caramel, ecco la novità, la crema caramel senza uova alla vaniglia di Karim Bourgi.
2. Questo pasticciere non ha ancora pubblicato un libro, ma a volte condivide le sue ricette sul suo account Instagram, e questo è quello che ha fatto qualche mese fa con questa crema caramel.
3. La consistenza non è affatto la stessa di una crema caramel a base di crema pasticciera (e quindi di uova), si ottiene una crema più cremosa e leggera, con un buon sapore di panna e vaniglia.
4. Insomma, provateci, non ve ne pentirete!
5. T55 Mescolare il burro tagliato a cubetti, lo zucchero, il fleur de sel e la farina per ottenere un composto sabbioso.
6. Terminare aggiungendo i tuorli d'uovo e il latte.
7. Formare una palla, quindi metterla in frigorifero per 3 o 4 ore o per una notte.
8. Dopo il riposo, stendere la pasta fino a uno spessore di 3 mm, quindi inserirla nel cerchio imburrito e metterla in frigorifero (frigorifero o congelatore) in attesa di riempirla con la crema.
9. Mescolare il latte, la panna, l'estratto di vaniglia e i semi di vaniglia e lasciare in infusione a freddo per 24 ore.
10. Successivamente, mescolare la maizena e la farina.
11. Aggiungere un po' di latte infuso e riscaldare il resto.
12. Quindi, versare il restante latte caldo sul composto precedente e filtrare il tutto con un colino o un setaccio fine.
13. Successivamente, cuocere a fuoco medio/alto mescolando costantemente fino a ebollizione e addensamento, 2 o 3 minuti affinché la maizena cuocia come per una crema pasticciera.
14. Versare la crema in una ciotola e frustarla fuori dal fuoco per far uscire il vapore dalla crema, quindi aggiungere lo zucchero (se si aggiunge lo zucchero prima della cottura, l'impasto sarà più liquido e meno consistente dopo la cottura).
15. Coprire la crema a contatto diretto, quindi lasciarla raffreddare completamente.
16. Versare la crema raffreddata sul fondo della pasta, quindi cuocere per 1 ora a 160-170°C.
17. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente, quindi sformare e gustare!