

Flan alla vaniglia con brioche sfogliata (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 412g di farina T45
- 6g di sale fino
- 25g di zucchero semolato
- 75g di uova intere
- 150g di latte
- 38g di lievito
- 38g di burro pomata
- 225g di burro di tourage
- 500g di latte
- 2,5 baccelli di vaniglia del Madagascar
- 90g di zucchero
- 100g di uova intere (circa 2 uova medie)
- 50g di polvere per crema, o maizena
- 50g di burro
- 6g di semi di vaniglia

Préparation

1. Un'altra ricetta tratta dal libro Opéra di Cédric Grolet, questa volta quella del suo flan alla vaniglia.
2. Ho già una ricetta di flan alla vaniglia dello stesso pasticciere sul blog, ma questa è diversa.
3. La crema non è la stessa, ma oltre a questo, questo flan utilizza una pasta originale, una pasta brioche sfogliata.
4. Certo, richiede più tempo per la preparazione, e anche più pazienza, ma per me, il risultato ne vale la pena, il sapore della brioche sfogliata si abbina estremamente bene con la crema alla vaniglia, e il gioco di consistenze croccante/fondente è fantastico!
5. Tuttavia, non è un flan che si conserva a lungo perché la brioche sfogliata perde la sua croccantezza, quindi è meglio prepararlo e cuocerlo il giorno della degustazione.
6. A livello di organizzazione, ho preparato l'impasto del flan durante la prima pausa dell'impasto della brioche per dargli il tempo di raffreddarsi (avevo paura che il burro potesse fuoriuscire dall'impasto se versavo l'impasto molto caldo su di esso).
7. Ovviamente avrete troppa pasta brioche sfogliata, ma è difficile prepararne meno, quindi è l'occasione per cuocerla in uno stampo da cake o in stampi individuali per la vostra colazione ;-). Infine, ho utilizzato uno stampo per brioche, ma naturalmente potete anche utilizzare un grande anello o anelli individuali per la cottura.
8. Tempo di preparazione: 45 minuti + 1h30 di riposo + 30 minuti di cottura. Per un flan di circa 18 cm di diametro: NB: non è specificato nella ricetta, ho utilizzato latte intero per le diverse fasi, sia per la brioche che per l'impasto del flan.
9. Nella ciotola del robot da cucina munita di gancio, mettete la farina, il sale, lo zucchero, le uova, il latte e il lievito (il lievito non deve entrare in contatto con sale e zucchero).
10. Mescolate a velocità bassa fino ad ottenere un impasto omogeneo, poi a velocità 2 fino a quando l'impasto si stacca dalle pareti della ciotola.
11. A questo punto, aggiungete il burro pomata, poi impastate di nuovo fino a quando l'impasto si stacca dalle pareti.
12. Coprite la ciotola con un canovaccio umido, poi lasciate lievitare l'impasto per 1 ora a 24°C (se fa più freddo, non c'è problema, prolungate un po' la lievitazione).
13. Quindi, sgonfiate l'impasto premendo su di esso, poi stendetelo in forma di rettangolo.

14. Mettilo nel congelatore per 5 minuti e poi nel frigorifero per 15 minuti.
15. Quando metti la pasta in frigorifero, lavora il burro di tourage per dargli la giusta consistenza: batti il burro con un mattarello in modo da renderlo elastico senza riscaldarlo (non deve diventare pomata, non deve essere appiccicoso al tatto).
16. Per questo, batti su di esso, piega il burro, batti di nuovo e così via fino a quando puoi piegarlo senza che si rompa.
17. Poi, mettilo al centro di un foglio di carta da forno e stendilo in un rettangolo largo la metà e di stessa lunghezza della pasta.
18. Metti il burro in frigo con la pasta per pochi minuti.
19. Quindi, metti il burro al centro della pasta e chiudila in modo da racchiudere il burro (premendo bene la pasta sul burro per non avere bolle d'aria).
20. Stendi la pasta in modo da ottenere un grande rettangolo di circa 50 cm di lunghezza.
21. Piegate una piccola parte della pasta verso l'alto, poi piegate la parte superiore della pasta verso il basso in modo che le due parti si incontrino.
22. Piegate di nuovo la pasta a metà.
23. Così avrete fatto un giro doppio.
24. Avvolgete la pasta con pellicola e mettetela in frigo per 10 minuti.
25. Mettete la pasta in modo che la piega sia sulla destra, come un libro.
26. Stendetela di nuovo in un rettangolo un po' meno lungo della prima volta, poi piegate la pasta in tre per fare un giro semplice.
27. Stendete la pasta fino a uno spessore di 3,5 mm.
28. Ho usato, in totale, 1,5 baccelli di vaniglia nella mia ricetta.
29. Uso la vaniglia di Koro , i baccelli sono fantastici e si conservano bene!
30. Hai uno sconto del 5% su tutto il sito con il codice ILETAITUNGATEAU.
31. Portate il latte ad ebollizione con i baccelli di vaniglia incisi e raschiati, poi frullate il tutto con un frullatore ad immersione (utilizzo i baccelli raschiati per fare l'aroma di vaniglia, quindi ho messo solo i semi di vaniglia nel latte, e non ho miscelato il composto).
32. Se lo fate, assicuratevi di avere un frullatore abbastanza potente per non avere pezzi di baccello nel flan).
33. Montate le uova con lo zucchero e la polvere per crema/maizena, poi versate il latte caldo sopra mescolando bene.
34. Rimettete tutto nella casseruola e fate addensare a fuoco medio mescolando continuamente.
35. Fuori dal fuoco, aggiungete il burro e, se li usate, i semi di vaniglia.
36. Cottura: Imburrate e zuccherate il o i vostri cerchi.
37. Rivestiteli con pasta brioche sfogliata facendola uscire leggermente dai cerchi.
38. Versate la crema nella pasta (ho aspettato che la crema si intiepidisse prima di versarla, ma non è specificato nella ricetta), poi infornate nel forno preriscaldato a 180°C per circa 30 minuti (a seconda delle dimensioni della vostra teglia).
39. Lasciate raffreddare prima di sformare e naturalmente di deliziarvi!