

Flan al pralinato alla vaniglia

Ingrédients

- 250g di mandorle
- 140g di zucchero
- 40g di baccelli di vaniglia svuotati (baccelli di vaniglia già svuotati dai loro semi)
- 2g di fior di sale
- 80g di burro
- 35g di zucchero muscovado
- 25g di latte intero
- 40g di pralinato vaniglia
- 125g di farina T65
- 1 uovo
- 3 tuorli d'uovo
- 600g di panna liquida
- 200g di latte intero
- 1 baccello di vaniglia
- 150g di pralinato alla vaniglia
- 110g di zucchero di canna
- 60 di maizena
- 40g di burro

Préparation

1. Dopo la mia assenza, dovevo proprio tornare con un nuovo flan!
2. Questa volta molto vanigliato poiché non solo la crema è profumata al pralinato vaniglia (ispirato alla ricetta di Cédric Grolet), ma anche il sablé.
3. Per il biscotto mi sono ispirata a una ricetta di Valrhona di sablé al pralinato, se lo desiderate potete raddoppiare le quantità e fare dei ciuffi con il resto dell'impasto (come per i sablé viennesi) o semplicemente tagliarli con un tagliapasta una volta che l'impasto è ben freddo.
4. Per la crema ho nuovamente adattato la ricetta del flan di Julien Delhome, la migliore secondo me, riducendo lo zucchero e aggiungendo il pralinato. Il risultato è un flan ben profumato e cremoso su un sablé ben croccante, insomma una delizia!
5. Naturalmente potete sostituire il pralinato vaniglia con quello di vostra scelta: nocciola, mandorla, noce pecan, pistacchio...
Attrezzatura: Frusta Mattarello Anello 18cm
Ingredienti: Ho usato la vaniglia del Madagascar Norohy di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
6. Tempo di preparazione: 45 minuti + 55 minuti di cottura + riposo. Per un flan di 18cm di diametro su 6cm di altezza: Pralinato vaniglia: di mandorle di zucchero di baccelli di vaniglia svuotati (baccelli di vaniglia già svuotati dai loro semi) di fior di sale. Avrete troppo pralinato, potete ridurre le proporzioni ma occorre comunque avere una quantità minima per poter miscelare il composto correttamente.
7. Tostate le mandorle con i baccelli di vaniglia a 150°C per 10 a 15 minuti (i baccelli devono essere ben secchi).
8. Preparate un caramello a secco con lo zucchero, poi versatelo sulle mandorle e sui baccelli di vaniglia.
9. Lasciate raffreddare completamente.
10. Successivamente, mixate il tutto fino a ottenere un pralinato e aggiungete il fior di sale.
11. Sablé al pralinato: di burro di zucchero muscovado di latte intero di pralinato vaniglia di farina T65. Mescolate il burro a pomata e lo zucchero muscovado.
12. Nel frattempo, riscaldare leggermente il latte e aggiungetelo al pralinato vaniglia.

13. Incorporate il latte/pralinato al composto di burro/zucchero.
14. Aggiungete infine la farina, formate una palla poi schiacciatela leggermente, avvolgetela in pellicola alimentare e mettetela in frigorifero per almeno 1 ora (se potete lasciarla più tempo, sarà più facile da lavorare).
15. Successivamente, stendetela e rivestite un anello di 18cm di diametro su 6cm di altezza precedentemente imburrito e posto su una placca di carta forno.
16. Mettete in frigorifero almeno 1 ora.
17. Crema al pralinato vaniglia: 1 uovo 3 tuorli d'uovo di panna liquida di latte intero 1 baccello di vaniglia di pralinato alla vaniglia di zucchero di canna 60 di maizena di burro Fate scaldare il latte con la panna e i semi del baccello di vaniglia.
18. Sbattete l'uovo, i tuorli d'uovo e lo zucchero, poi aggiungete la maizena.
19. Versate la metà del latte sopra, poi rimettete tutto nella casseruola.
20. Fate addensare a fuoco medio mescolando continuamente.
21. Poi, fuori dal fuoco, incorporate il burro tagliato a pezzetti e poi il pralinato.
22. Pellicolate la crema a contatto e fatela raffreddare completamente.
23. Cottura & finiture: Un po' di pralinato vaniglia Versate la crema al pralinato vaniglia sul sablé, poi infornate per 40 minuti a 180°C.
24. Lasciate raffreddare totalmente prima di sformare, e decorate con del pralinato prima di gustare!