

# Flã Saint-Honoré (Quentin Lechat)

## Ingrédients

- 125g de manteiga com sal
- 90g de açúcar de confeitiro
- 50g de ovo inteiro
- 30g de amêndoa em pó
- 250g de farinha
- 350g de leite integral
- 75g de açúcar
- 2 vagens de baunilha
- 80g de gemas (4 a 5 gemas)
- 30g de maisena
- 100g de creme de leite com 35% de gordura
- 50g de manteiga com sal
- 180g de açúcar
- 30g de xarope de glicose
- 90g de creme de leite com 35% de gordura
- 150g de manteiga com sal
- 83g de água
- 83g de leite
- 10g de açúcar
- 80g de manteiga com sal
- 100g de farinha
- 150g de ovos inteiros
- 150g de açúcar
- 30g de água
- 1 gota de suco de limão
- 250g de creme de leite com 35% de gordura
- 50g de mascarpone
- 25g de açúcar de confeitiro
- 2 vagens de baunilha de Madagascar

## Préparation

1. Após algum tempo sem uma nova receita, aqui estou eu de volta com este Flan Saint Honoré extraído da última edição especial de Fou de Pâtisserie.
2. Flan, choux, caramelo, baunilha, esta receita de Quentin Lechat tem tudo para agradar a muitos  
Equipamento: Batedor Rolo de massa Placa perfurada Saco de confeitiro Bico Saint-Honoré de Buyer  
Ingredientes: Usei a baunilha Norohy de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
3. Misture a manteiga pomada com o açúcar de confeitiro.
4. Adicione o ovo, misture bem, em seguida, incorpore a farinha e a amêndoa em pó.
5. Não trabalhe demais a massa, forme uma bola assim que for possível, envolva em filme plástico e coloque na geladeira por pelo menos 2 horas.
6. Em seguida, abra a massa e forre o seu molde untado e colocado em uma placa coberta com papel manteiga.
7. Coloque-o no congelador até o momento de assar.
8. Aqueça o leite com um terço do açúcar e as sementes e vagens de baunilha.
9. Bata as gemas com o restante do açúcar e a maisena.

10. Quando o leite ferver, despeje-o aos poucos sobre os ovos, batendo, em seguida, despeje tudo de volta na panela.
11. Deixe engrossar em fogo médio, mexendo constantemente.
12. Fora do fogo, retire as vagens de baunilha e adicione o creme e a manteiga cortada em pequenos pedaços.
13. Misture bem e despeje o creme na massa doce.
14. Asse no forno pré-aquecido a 165°C por 45 minutos.
15. Deixe esfriar por no mínimo 3 horas antes de desenformar o flan.
16. Prepare um caramelo com o açúcar granulado e o xarope de glicose.
17. Paralelamente, aqueça o creme de leite.
18. Quando o caramelo estiver bem âmbar, deglace com o creme quente, mexendo regularmente.
19. Fora do fogo, adicione aos poucos a manteiga, mexendo após cada adição.
20. Se necessário, use um mixer de imersão para obter um caramelo bem homogêneo.
21. Deixe esfriar.
22. Você terá massa de choux demais, com o restante pode fazer chouquettes ou mesmo choux com chantilly.
23. Faça ferver a água, o leite, o açúcar e a manteiga.
24. Fora do fogo, adicione a farinha de uma vez e misture bem.
25. Coloque a panela de volta no fogo e seque a massa por cerca de 2 minutos, mexendo sem parar.
26. Em seguida, despeje a massa em uma tigela (ou na tigela da batedeira equipada com o batedor plano) e deixe esfriar por alguns minutos.
27. Em seguida, adicione os ovos batidos aos poucos até obter uma massa homogênea e acetinada.
28. Faça choux de 2cm de diâmetro em uma assadeira coberta com papel manteiga, assim como choux menores.
29. Asse no forno pré-aquecido a 170°C por cerca de vinte minutos.
30. Você terá mais do que o necessário, mas é normal, precisa de uma certa quantidade para poder mergulhar os choux nela.
31. Prepare um caramelo com os três ingredientes.
32. Deixe esfriar por alguns minutos, em seguida, mergulhe os choux resfriados nele.
33. Para um resultado perfeito, você pode colocá-los em moldes de meia-esfera de silicone até a cristalização.
34. Bata todos os ingredientes com as sementes de baunilha até obter um chantilly.
35. Coloque em um saco de confeiteiro equipado com um bico Saint-Honoré.
36. A montagem: Quando o flan estiver resfriado, espalhe uma camada generosa de caramelo por cima.
37. Em seguida, faça um zig-zag com a chantilly por toda a superfície.
38. Decore com choux previamente recheados com caramelo salgado, depois aproveite!