

Flan de baunilha (Karim Bourgi)

Ingrédients

- 180g de manteiga
- 4g de flor de sal
- 5g de açúcar
- 20g de gema de ovo (1 gema grande)
- 50g de leite integral
- 250g de farinha T55
- 500g de leite (fresco integral para mim)
- 500g de creme de leite fresco
- 55g de amido de milho
- 8g de farinha T45
- 1 vagem de baunilha
- 165g de açúcar

Préparation

1. Na série de pudins, aqui está o novo e pequeno, o pudim sem ovos de baunilha de Karim Bourgi.
2. Este confeitiro ainda não lançou um livro, mas ele compartilha suas receitas em sua conta no Instagram, e foi o que ele fez há alguns meses com este pudim.
3. A textura não é absolutamente a mesma de um pudim à base de creme pasteleiro (e, portanto, de ovos), obtém-se um pudim mais cremoso e mais leve, com um bom sabor de creme e baunilha.
4. Enfim, vá em frente, você não vai se arrepender!
5. T55Misture a manteiga cortada em cubos, o açúcar, a flor de sal e a farinha para deixar a mistura em farofa.
6. Termine adicionando as gemas de ovos e o leite.
7. Forme uma bola, depois coloque na geladeira por 3 ou 4h ou até uma noite.
8. Depois do descanso, abra a massa até 3mm de espessura, depois forre seu aro untado e coloque-o na geladeira (refrigerador ou congelador) enquanto aguarda para rechear com creme.
9. Misture o leite, o creme de leite, o extrato de baunilha e as sementes de baunilha e deixe em infusão a frio por 24h.
10. Em seguida, misture o amido de milho e a farinha.
11. Adicione um pouco do leite em infusão, e aqueça o restante.
12. Em seguida, despeje o restante do leite quente sobre a mistura anterior e coe a mistura com um chino ou uma peneira fina.
13. Em seguida, cozinhe em fogo médio/alto mexendo constantemente até ferver e engrossar, 2 a 3 minutos para que o amido de milho tenha tempo de cozinhar como um creme pasteleiro.
14. Despeje o creme em uma tigela, e bata fora do fogo para que o vapor saia do creme, depois adicione o açúcar (se adicionarmos o açúcar antes do cozimento, o creme ficará mais líquido e menos firme após o cozimento).
15. Cubra o creme com filme plástico em contato e deixe esfriar completamente.
16. Despeje o creme resfriado sobre a base de massa, depois asse por 1 hora a 160-170°C.
17. Deixe esfriar à temperatura ambiente, depois desenforme e delicie-se!