

Flan de baunilha com brioche folhada (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 412g de farinha T45
- 6g de sal fino
- 25g de açúcar granulado
- 75g de ovos inteiros
- 150g de leite
- 38g de fermento
- 38g de manteiga em pomada
- 225g de manteiga de folhar
- 500g de leite
- 2,5 vagens de baunilha de Madagascar
- 90g de açúcar
- 100g de ovos inteiros (cerca de 2 ovos médios)
- 50g de pó para creme, ou amido de milho
- 50g de manteiga
- 6g de grãos de baunilha

Préparation

1. Outra receita do livro Ópera de Cédric Grolet, desta vez a de seu flan de baunilha.
2. Já tenho uma receita de flan de baunilha do mesmo confeitiro no blog, mas esta é diferente.
3. O creme não é o mesmo, mas além disso este flan usa uma massa original, uma massa de brioche folhada.
4. Claro, demanda mais tempo de preparação, e também mais paciência, mas para mim, o resultado vale a pena, o sabor do brioche folhada combina extremamente bem com o creme de baunilha, e o jogo de textura crocante/cremoso é ótimo!
5. No entanto, não é um flan que se conserva por muito tempo porque o brioche folhada perde seu crocante, então é melhor prepará-lo e assá-lo no dia da degustação.
6. Em termos de organização, preparei o creme de flan durante a primeira pausa da massa de brioche para permitir que ela esfrie (temia que a manteiga escapasse da massa se eu jogasse o creme de flan muito quente sobre ela).
7. Você, claro, terá massa de brioche folhada sobra, mas é difícil preparar menos, então é uma oportunidade de assá-la em uma forma de bolo ou formas individuais para o seu café da manhã ;-). Finalmente, usei uma forma de brioche, mas você pode, claro, usar um grande círculo ou círculos individuais para assar.
8. Tempo de preparação: 45 minutos + 1h30 de descanso + 30 minutos de cozimento. Para um flan de cerca de 18cm de diâmetro: Nota: isso não está especificado na receita, usei leite integral para as várias etapas, tanto para o brioche quanto para o creme de flan.
9. Na tigela do robô equipado com o gancho, coloque a farinha, o sal, o açúcar, os ovos, o leite e o fermento (o fermento não deve entrar em contato com o sal e o açúcar).
10. Misture na primeira velocidade até obter uma massa homogênea, depois na velocidade 2 até que a massa se desprenda das paredes da tigela.
11. Adicione a manteiga em pomada, depois amasse novamente até que a massa se desprenda das paredes.
12. Cubra a tigela com um pano úmido, depois deixe a massa crescer por 1h a 24°C (se estiver mais frio, sem problema, prolongue um pouco a fermentação).
13. Em seguida, aperte a massa para tirar o gás e estenda-a em forma de retângulo.
14. Coloque no congelador por 5 minutos e depois na geladeira por 15 minutos.

15. No momento de colocar a massa na geladeira, trabalhe a manteiga de folhado para dar-lhe a textura certa: bata na manteiga com um rolo de massa para torná-la elástica sem aquecê-la (não deve ficar pomada, não deve ser pegajosa ao toque).
16. Para isso, bata nela, dobre a manteiga, bata novamente e assim por diante até poder dobrá-la sem rasgar.
17. Em seguida, coloque-o no centro de um papel manteiga e estenda-o em um retângulo duas vezes menos largo e do mesmo comprimento que a massa.
18. Coloque a manteiga na geladeira com a massa por alguns minutos.
19. Depois, coloque a manteiga no centro da massa e dobre-a de forma a prender bem a manteiga (pressionando bem a placa sobre a manteiga para não ter bolhas de ar).
20. Estenda a massa de forma a obter um grande retângulo de cerca de 50cm de comprimento.
21. Dobre uma pequena parte da massa para cima, e depois dobre o topo da massa para baixo de modo que os dois se encontrem.
22. Dobre a massa ao meio novamente.
23. Você fez assim uma volta dupla.
24. Enrole a massa em filme plástico e coloque-a no frio por 10 minutos.
25. Coloque a massa de forma a ter a dobra à direita, como um livro.
26. Estenda-a novamente em um retângulo um pouco menos longo que a primeira vez, depois dobre a massa em três para fazer uma volta simples.
27. No total, usei 1,5 vagem de baunilha na minha receita.
28. Uso a baunilha de Koro , as vagens são ótimas e se conservam bem!
29. Você tem 5% de desconto em todo o site com o código ILETAITUNGATEAU.
30. Leve a ebulição o leite com as vagens de baunilha cortadas ao meio e raspadas, depois misture tudo com um mixer de imersão (uso as vagens raspadas para fazer aroma de baunilha, então coloquei apenas os grãos de baunilha no leite, e não misturei a mistura).
31. Se você fizer mistura, certifique-se de ter um mixer suficientemente potente para não ter pedaços de vagens no flan).
32. Bata os ovos com o açúcar e o pó para creme / amido de milho, depois despeje o leite quente por cima mexendo bem.
33. Despeje tudo de volta na panela e deixe engrossar em fogo médio mexendo constantemente.
34. Fora do fogo, adicione a manteiga e, se desejar, os grãos de baunilha.
35. Cozimento: Unte e açucare sua(s) forma(s).
36. Forre-a(s) com massa de brioche folhada, deixando-a(s) sobressair ligeiramente das formas.
37. Despeje o creme na massa (esperei o creme esfriar antes de despejá-lo, mas isso não é especificado na receita), depois asse no forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 30 minutos (dependendo do tamanho da sua forma).
38. Deixe esfriar antes de desenformar e, claro, desfrutar!