

Flan Cerise H&WB

Quantité : 1 Flan 200 mm

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Pâte sablée amande

Belcolade Beurre de Cacao	112
Huile	84
Sucre	84
Amandes Poudre PatisFrance	123
Eau	112
Sel	3
Farine	370

Mettre dans un bol au microonde les 4 premiers ingrédients et faire chauffer.

Ajouter l'eau et le sel puis mixer.

Réserver au frigo.

Mélanger à la feuille avec la farine une fois durci.

Etaler sur 2 mm et laisser reposer.

Foncer en bande un cercle de 200 mm.

Poids de pâte foncée : 200 g.

Appareil flan vanille

Lait	1000
Vanille Gousse PatisFrance	2 pc
Sucre	10
Glucose Atomisé	110
Inuline	80
Œufs	100
Elsay PatisFrance	100

Porter à ébullition le lait et la vanille,

Ajouter le mélange de sucre, œufs et Elsay,

Porter de nouveau à ébullition puis verser dans le moule.

Cuire à 180°C pendant 45 minutes.

Poids d'appareil avant cuisson : 850 g.

Comptée de cerise

Topfil Finest Cerise Extra 70%	300
---------------------------------------	-----

Mouler un cercle de 180 mm et surgeler.

Puis déposer dans le fond du flan avant cuisson.

Pectine Nh	4	Poids : 300 g.
Glucose atomisé	20	