

Flan Végétal Amande & Noisette

Quantité : 1 Flan 200

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Pâte Noisette

Gianduja Noir PatisFrance	160
Huile	10
Belcolade Beurre de Cacao	40
Eau	60
Sel	1.5
Farine	160
Noisettes Poudre PatisFrance	25

Fondre le Gianduja, le beurre de cacao et l'huile. Ajouter l'eau puis mixer. Laisser cristalliser au froid.

Dans la cuve d'un batteur peser le reste des ingrédients et ajouter la ganache précédente quand celle-ci a durci puis mélanger à la feuille.

Etaler à 2.5 mm et laisser reposer au réfrigérateur.

Foncer un cercle de 200 mm en bandes.

Appareil Flan Amande Vanille

Boisson soja	1000
Vanille Gousse PatisFrance	4
	pcs
Praliné Amande Doux 50% PatisFrance	100
Belcolade Beurre de cacao	50
Sucre	125
Puratos Mimetic Essentiel	90
Elsay PatisFrance	90
Pectine NH PatisFrance	5

Porter à ébullition le soja et la vanille,

Ajouter le mélange de sucre, Elsay, pectine NH.

Porter de nouveau à ébullition puis ajouter le beurre de cacao, le praliné et le Mimetic, mixer.

Verser 1000 g dans le fond de pâte.

Cuire à 180°C pendant 45 minutes.