

Pastel de nata Classique

Quantités : 50 pièces

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Pâte feuilletée

Farine T55	2000
Sel	40
Eau froide	1100
Puratos Mimetic Essentiel	1400

Pétrissage au pétrin, incorporer l'eau en filet en première vitesse, puis pétrir 6 minutes en vitesse 2. Étaler la pâte après pétrissage. Incorporer le beurre donné 2 tours simple sans repos. Épaisseur de la pâte 3.5 mm largeur 50cm, découper la pâte à 25cm de largeur. Mouiller légèrement la pâte à l'aide d'un pinceau, puis rouler la pâte. Détailler des tronçons de 1.5cm environ.

Crème

Lait	1000
Eau	250
Glucose PatisFrance	150
Sucre	500
Farine	80
Elgel PatisFrance	45
Jaunes d'œufs	120
Œufs	100

Porter à ébullition le lait, l'eau, le glucose. Verser les poudres. Cuire le tout pendant environ 1 minute. Laisser reposer à température ambiante. Ajouter les jaunes et les œufs. Garnir les moules quand la crème est froide.

Montage et finitions :

Foncer les flans avec le pouce, les tremper légèrement dans l'eau, remonter la pâte sur les bords du moule en gardant une épaisseur de pâte régulière.

Garnir à l'aide de la crème une fois refroidie.

Cuire au four à sole à 340°C pendant 10 minutes ou au four ventilé à 280°C pendant 10 minutes.

Notes