

Recette | P'tit Flan Feuilleté

Par Jonathan Mougel, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019.

Quantité : 14 flans 65 x 4 cm

Moule spécifique : Anneaux de feuilletage haut de chez Mallard Ferrière



INGREDIENTS	EN G	MODE D'EMPLOI
Feuilletage		
Patiscrem PatisFrance	500	Réaliser une détrempe avec la crème, le sel et la farine.
Sel	12.5	Mélanger de façon homogène sans trop corser.
Farine	500	Laisser reposer 30 minutes ce pâton.
Beurre de tourage 84%	300	L'étaler sur un format de 20 x 40 cm.
		Préparer un carré de beurre de 20x 20 cm.
		Réaliser le montage et donner 3 tours doubles et 1 tour simple avec 1 heure de repos entre chaque tour.
		Réaliser une abaisse de 3 mm et congeler 5 minutes.
		Découper 3 rondelles empilées avec les cercles de 65 mm et vider le centre avec un emporte-pièce de 45 mm (cercles de chez Mallard Ferrière).
		Cuire à 175°C pendant +/- 14 minutes.
		Démouler puis caraméliser avec du sucre glace.

Appareil à flan (+/- 50 g par petit flan)

Lait	412
Crème	185
Sucre (1)	37.5
Œufs	80
Sucre (2)	55
Jaunes d'œufs	50
Maïzena	32
Gousse de Vanille PatisFrance	2 pc

Infuser le lait, la crème, le sucre (1) avec les gousses de vanille.
Mélanger à sec le sucre (2) avec la Maïzena. Ajouter les œufs et les jaunes d'œufs.
Cuire comme une crème pâtissière et refroidir rapidement.
Garnir +/- 50 g d'appareil par feuilleté.
Cuire à 160°C pendant +/- 15 minutes

Ganache caramel et fleur de sel (18 g par petit flan)

Eau	20
Sucre	50
Fleur de sel	1
Patiscrem PatisFrance	80
Belcolade Origins Cameroun Lait 45% Cacao-Trace	90
Beurre	20

Cuire le sucre et l'eau pour obtenir un caramel puis décuire avec la crème chaude.
Verser sur le chocolat et mixer.
A 32°C, ajouter le beurre, la fleur de sel et remixer.
Couler sur le biscuit dans l'insert et surgeler.

Montage et finitions :

Cuire les petits ronds de feuilletage et les caraméliser.

Ajouter une rondelle de feuilletage caramélisé dans le fond.

Garnir de flan cuit refroidit et recuire l'ensemble à 160°C pendant +/- 10 minutes.

Après refroidissement, pocher la ganache caramel puis décorer de décors chocolat lait et de poudre de vanille.