



FLAN ALLA PASTIERA

PASTA SFOGLIA

INGREDIENTI

GRANSFOGLIA

ACQUA FREDDA

BURRO PIATTO

g 1000

g 450-480

g 700

PREPARAZIONE

-Impastare per 5/8 minuti GRANSFOGLIA e acqua fino ad ottenere una pasta ancora non molto liscia.

-Lasciare riposare in frigorifero per una notte, ben coperta.

-Poi iniziare con le pieghe utilizzando il burro piatto.

-Procedere con due pieghe a 4 e far riposare, ben coperta in frigorifero, fino a che la pasta non risulti rilassata. (all'incirca 45min)

-ripetere le stesse pieghe per due volte, sino ad ottenere sei pieghe da 4, lasciar riposare un'ora in frigorifero.

-tirare la pasta sfoglia a 2mm e lasciar riposare 45 min in frigorifero.

-imburrare degli stampi diametro 10cm, h 4cm e ricoprire di zucchero semolato, fare delle strisce alte 4,5cm e lunghe 35cm e foderare gli stampi, lasciar riposare 15/20min a temperatura ambiente.

-posizionare un anello imburrato diametro 6cm e h 4cm al centro al centro dell'anello con la sfoglia e precuocere a 160°C per 18min.

-sfnare e smodellare la sfoglia dagli anelli.

CRUMBLE ALLE NOCCIOLE

INGREDIENTI

HEIDICAKE	g 250
BURRO 82% M.G.	g 75
UOVA	g 50
FARINA "DEBOLE"	g 65
ZUCCHERO SEMOLATO	g 20
PASTA FRUTTA ORO ARANCIO - CESARIN	g 15

PREPARAZIONE

- Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a media velocità, fino ad ottenere una struttura "sgranata".
- Andare a foderare il fondo degli anelli di pasta sfoglia con il crumble alle nocciole.

CREMA FLAN ALLA PASTIERA

INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 700
PANNA 35% M.G.	g 200
ZUCCHERO SEMOLATO	g 170
UOVA INTERE	g 120
TUORLO D'UOVO	g 40
SOVRANA	g 70
BURRO 82% M.G.	g 100
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 15
PASTA FRUTTA ORO ARANCIO - CESARIN	g 10
PASTA D'ARANCIO O CUBETTI D'ARANCIO TRITATI	g 25
ACQUA DI FIORI D'ARANCIO	g 2
GERME DI GRANO - GRANO COTTO	g 120
ARANCIO CANDITO - SMINUZZATO	g 70

PREPARAZIONE

- In un pentolino portare a bollore il latte con tutti gli aromi
- Nel frattempo creare il pastello sbattendo le uova, i tuorli e lo zucchero, aggiungere l'amido di mais e frustare energicamente.
- Versare una piccola parte di latte bollente sul pastello, quindi versarlo nel pentolino con il resto del latte bollente e cuocere fino a raggiungere 83°C.
- una volta cotta la crema aggiungere il burro, i canditi di arancio e il grano cotto.
- lasciar raffreddare in frigorifero.
- una volta raffreddato scaldare a 60°C e mescolare fino ad ottenere una consistenza omogenea e versare la crema all'interno dei fondi di pasta sfoglia fino a 3/4 del fondo e andare a cuocere in forno per 15min a 160°C, 150 per 15min, 10min a 140°C.
- sfornare e raffreddare completamente.

COMPOSIZIONE FINALE

Lucidare con BLITZ, dopodichè decorare con **MINI TULIP EGG ASSORMENT**.



RICETTA CREATA PER TE DA OMAR IBRIK

PASTRY CHEF