

Flan de miel y galleta diamante



Phil Mielleux

N° 1538

Otras aplicaciones:

Bollería, confitería, heladería, chocolatería

1. Hojaldre de miel

Harina de fuerza: 89 g

Phil Mielleux: 110 g

Sal: 20 g

Agua: 500 g

Mantequilla para laminado: 750 g

Preparar la masa de hojaldre siguiendo el procedimiento tradicional. Dar dos vueltas sencillas y dejar reposar la masa en el frigorífico durante 3 horas.

Dar una tercera vuelta sencilla y estirar la masa hasta obtener un grosor de 2 cm. Dejar reposar en el frigorífico durante al menos 1 hora.

Cortar tiras largas de masa de 1 cm de ancho y colocarlas horizontalmente sobre la masa, con las capas del hojaldre visibles hacia arriba. Dejar reposar en el frigorífico durante 30 minutos.

Estirar la masa hasta obtener un grosor de 2 mm y volver a dejar reposar en el frigorífico durante 30 minutos.

Cortar una tira de 46 x 5,5 cm y forrar con ella un aro de 14 cm de diámetro. Colocar en el interior un aro engrasado de 12 cm de diámetro para mantener la forma del hojaldre durante la cocción.

Hornear a 160 °C y cocer durante 30 minutos.

Philibert
SAVOURS

LA REFERENCIA DE LA MASA
MADRE FRANCESA DESDE 1984

2. Galleta diamante

Mantequilla: 85 g
Azúcar moreno: 45 g

Harina: 115 g
Yemas de huevo: 10 g

Mezclar la mantequilla con el azúcar moreno hasta obtener una textura homogénea. Añadir la harina y, a continuación, incorporar la yema de huevo.

Estirar la masa hasta obtener un grosor de 2,5 mm y cortar un disco de 12 cm de diámetro.

Hornear a 160 °C durante 15 minutos. Dejar enfriar antes del montaje.

3. Preparación del flan de miel

Leche: 375 g
Crema: 125 g
Huevos: 75 g
Yemas de huevo: 30 g

Azúcar: 100 g
Maicena: 20 g
Crema: 100 g
Phil Mielleux: 43,5 g

Preparar una crema pastelera mezclando cuidadosamente el Phil Mielleux y la maicena hasta obtener una mezcla homogénea y sin grumos.

Continuar la preparación según el procedimiento de la receta y cocinar hasta que la crema espese. Una vez terminada la cocción, añadir la segunda parte de la crema y triturar con una batidora hasta obtener una textura lisa y homogénea.

4. Montaje y cocción final

Colocar el disco de sablé diamante en el fondo del aro de hojaldre precocido.

Verter la preparación del flan dentro del aro y alisar la superficie si es necesario.

Dejar reposar al aire libre durante 1 hora para que se forme una película en la superficie.

Hornear a 190 °C y cocer durante 15-20 minutos, hasta que la superficie esté bien dorada.

Dejar enfriar antes de retirar el aro.

Estos datos son orientativos ya que dependen de las materias primas y equipos utilizados.
No duden en contactar con nuestros especialistas para cualquier adaptación.

Philibert
SAVOURS

LA REFERENCIA DE LA MASA
MADRE FRANCESA DESDE 1984