

Flan pâtissier au miel et sablé diamant



Phil Mielleux

N° 1538

Autres applications :

Viennoiserie, confiserie, glacerie, chocolaterie

1. Feuilletage au miel

Farine Gruau : 89 g
Phil Mielleux : 110 g
Sel : 20 g

Eau : 500 g
Beurre tourage : 750 g

Réaliser la pâte feuilletée selon le procédé traditionnel. Donner deux tours simples, puis laisser reposer le pâton pendant 3 heures au réfrigérateur.

Donner un troisième tour simple, puis abaisser le pâton à 2 cm d'épaisseur. Réserver au frais pendant au moins 1 heure.

Tailler de longues bandes de pâte de 1 cm de largeur et les disposer à plat sur le pâton, avec le feuilletage apparent vers le haut. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.

Abaisser ensuite la pâte à 2 mm d'épaisseur, puis réserver de nouveau au frais pendant 30 minutes.

Détailler une bande de 46 x 5,5 cm et chemiser un cercle de 14 cm de diamètre. Placer à l'intérieur un cercle graissé de 12 cm de diamètre afin de maintenir la forme du feuilletage pendant la cuisson.

Cuire à 160 °C pendant 30 minutes.

Philibert
SAVOURS

LA RÉFÉRENCE DU LEVAIN
FRANÇAIS DEPUIS 1984

2. Sablé diamant

Beurre : 85 g
Cassonade : 45 g

Farine : 115 g
Jaunes d'œufs : 10 g

Mélanger le beurre avec la cassonade jusqu'à obtenir une texture homogène. Ajouter la farine, puis incorporer le jaune d'œuf.

Étaler la pâte sur une épaisseur de 2,5 mm, puis détailler un disque de 12 cm de diamètre.

Enfourner à 160 °C pendant 15 minutes. Laisser refroidir avant le montage.

3. Appareil à flan au miel

Lait : 375 g
Crème : 125 g
Oeufs : 75 g
Jaunes d'œufs : 30 g

Sucre : 100 g
Maïzena : 20 g
Crème : 100 g
Phil Mielieux : 43,5 g

Réaliser une crème pâtissière en mélangeant soigneusement le Phil Mielieux et la Maïzena afin d'obtenir une préparation homogène.

Poursuivre la préparation selon le procédé de la recette, puis cuire jusqu'à épaississement.

Une fois la cuisson terminée, ajouter la deuxième partie de crème et mixer l'ensemble jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène.

4. Montage et cuisson finale

Déposer le disque de sablé diamant au fond du cercle de feuilletage précuit.

Verser l'appareil à flan dans le cercle, puis lisser la surface si nécessaire.

Laisser croûter à l'air libre pendant 1 heure.

Cuire à 190 °C pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à obtenir une surface bien colorée.

Laisser refroidir avant de décercler.

Ces données sont indicatives car elles dépendent notamment des matières premières et du matériel utilisés.
N'hésitez pas à contacter l'un de nos techniciens pour toute adaptation de la recette.

Philibert
SAVOURS

LA RÉFÉRENCE DU LEVAIN
FRANÇAIS DEPUIS 1984