

FLAN ALLA VANIGLIA DI TAHITI

RICETTA PER 1 FLAN

PASTA BRISÉE

Burro 82 % MG	100 g
Sale	2 g
Zucchero semolato.....	3 g
Tuorli	10 g
Latte intero UHT	30 g
Farina 0	140 g

Preparare un primo composto con il burro ammorbidito, il **sale** e lo zucchero semolato. In seguito, **aggiungere** i tuorli e il latte. **Attenzione** a non montare il preparato. Una volta che il composto sarà omogeneo, **aggiungere** la farina e **mescolare** rapidamente. **Conservare** in frigorifero.

CREMA PASTICCERA

Latte intero UHT	765 g
Zucchero semolato.....	155 g
Tuorli	95 g

Questo documento è offerto da:



NOROHY
- LE COMPAGNON DE LA VANILLE -

  @norohyvanille
norohy.com

Maizena (amido di mais)	40 g
Farina 0	40 g
Baccello di vaniglia di Tahiti NOROHY	1 pce

Portare a ebollizione il latte e il baccello di vaniglia inciso e raschiato. **Mescolare** lo zucchero, la maizena, la farina e i tuorli. **Filtrare** il latte vanigliato sul composto e **far bollire** il tutto per 2 minuti. **Coprire** con uno strato di pellicola e **conservare** in frigorifero.

MONTAGGIO

Stendere la pasta brisée a uno spessore di circa 3 mm. **Raffreddare** e **collocare** nello stampo. **Guarnire** con crema pasticcera. **Cuocere** a 165°C per circa 45 minuti.



La riproduzione e diffusione sono vietate. Riservato a uso privato.

Crediti fotografici:
Shutterstock - Agence Cru