

FLAN TRADICIONAL A LA VAINILLA & PRALINÉ



PASTA DULCE A LAS AVELLANAS FILETEADAS

Mantequilla seca 84 %	350 g
Azúcar glas	300 g
Yemas de huevo	240 g
Huevos	1 pza
Azúcar invertido	25 g
Harina T45	770 g

Hacer la mantequilla pomada, **añadir** el azúcar glas invertido después añadir las yemas y los huevos.

Alisar sin espumar.

Añadir la harina.

Dejar **reposar** en frío.

MASA PARA FLAN A LAS VAINAS DE VAINILLA

Leche entera	2 596 g
Nata UHT 35 %	2 596 g
Almidón de maíz	286 g
Azúcar	770 g
Vaina de vainilla NOROHY	44 g

Templar la leche y la nata, **añadir** las vainas de vainilla anteriormente rajadas y raspadas.

Verter sobre el almidón después ponerlo todo a calentar.

Hervir, añadir el azúcar y dejar **reposar** en frío.

MONTAJE Y ACABADO

Praliné avellanas 60 %	1 250 g
Avellanas enteras	100 g

Filetear las avellanas.

Extender la pasta dulce entre dos hojas de papel guitarra espolvoreando sobre una de las dos caras las avellanas fileteadas a 3 mm de espesor.

Cortar 10 tiras de 4 cm de alto por 57 cm de largo.

Encamisar aros de 4 cm por 15 cm de diámetro con tiras de silpain de la misma medida.

Añadir las tiras de pasta dulce después **poner** en el fondo de los aros discos de pasta dulce de un diámetro igual.

Cocer a 160 °C hasta obtener un color rubio uniforme.

Reservar.

Retirar 1250 g de masa de flan de vainilla y alisar con 1250 g de praliné.

En cada fondo, **verter** y **alisar** 450 g de masa de flan de vainilla después con una manga **introducir** 250 g de masa de flan praliné.

Cocer todo en un horno ventilado a 190 °C.

Reservar.

Decorar con un poco de azúcar glas, una vaina de vainilla rajada y algunos trocitos de avellana.

