

FLAN TRADIZIONALE  
ALLA VANIGLIA E PRALINATO



## IMPASTO DOLCE ALLE NOCCIOLE SFILETTATE

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Burro secco 84% .....    | 350 g |
| Zucchero a velo.....     | 300 g |
| Tuorli.....              | 240 g |
| Uova.....                | 1 pz  |
| Zucchero invertito ..... | 25 g  |
| Farina T45 .....         | 770 g |

**Lavorare** il burro a pomata, **aggiungere** lo zucchero a velo, lo zucchero invertito e poi i tuorli e le uova.

**Lisciare** senza montare.

**Aggiungere** la farina.

Lasciare **riposare** al fresco.

## PREPARATO PER FLAN CON BACCELLI DI VANIGLIA

|  |         |
|--|---------|
| Latte intero.....                        | 2 360 g |
| Panna UHT 35%.....                       | 2 360 g |
| Amido di mais .....                      | 260 g   |
| Zucchero semolato .....                  | 700 g   |
| Baccello di vaniglia <b>NOROHY</b> ..... | 40 g    |

**Intiepidire** il latte e la panna, **aggiungere** i baccelli di vaniglia precedentemente incisi e raschiati.

**Versare** sull'amido, quindi rimettere tutto a scaldare.

Portare a **ebollizione**, aggiungere lo zucchero e lasciare **riposare** al fresco.

## MONTAGGIO E FINITURA

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| Pralinato nocciola 60%..... | 1 250 g |
| Nocciole intere.....        | 100 g   |

**Sfilettare** le nocciole con un coltello.

**Stendere** l'impasto dolce tra due fogli chitarra, cospargendo le nocciole sfilettate su uno dei due lati per uno spessore di 3 mm.

**Ritagliare** 10 strisce alte 4 cm di altezza × 15 cm di diametro.

**Rivestire** dei cerchi di 4 cm di altezza × 15 di diametro con strisce di carta silpain della stessa dimensione.

**Aggiungere** le strisce di impasto dolce, quindi **collocare** nella parte inferiore dei cerchi dei dischi di impasto dolce di uguale diametro.

**Cuocere** a 160°C fino ad ottenere un colore dorato uniforme.

**Conservare.**

**Prelevare** 1250 g di preparato per flan alla vaniglia e lisciare con 1250 g di pralinato.

Su ogni base, **versare** e **lisciare** 450 g di preparato per flan alla vaniglia, quindi usando una tasca **aggiungere** 250 g di preparato per flan al pralinato.

**Cuocere** in forno ventilato a 190°C.

**Conservare.**

**Decorare** con un po' di zucchero a velo, un baccello di vaniglia inciso e alcuni pezzi di nocciola.

