

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 NOROHY	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.

