



CAHIER DE RECETTES

2^e Édition

Le Flan Pâtissier

et ses déclinaisons



Dans ce cahier

2 recettes de

Stéphane Glacier



MEILLEUR OUVRIER
DE FRANCE
PÂTISSIER

FLAN PÂTISSIER

à la Cacahuète

POUR 2 FLANS DE 24X5 CM

LES INGRÉDIENTS

- **Pâte sucrée à la cacahuète**
 - 200 g de beurre
 - 250 g de sucre glace
 - 150 g d'œufs
 - 70 g de **Pure Pâte de Cacahuète d'Argentine Sébalcé**
 - 550 g de farine
 - 3 g de **Baking Powder ancel**
- **Appareil à flan cacahuète**
 - 3000 g de lait entier
 - 550 g de sucre
 - 195 g de **Crème Pâtissière à chaud ancel** de votre choix
 - 400 g de **Pure Pâte de Cacahuète d'Argentine Sébalcé**
 - 150 g d'œufs
 - 180 g de jaunes d'œufs
 - QS de **Nappage Miroir à froid Neutre ancel**



LA RECETTE

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger tous les ingrédients à vitesse lente jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures avant utilisation.

Étaler la pâte sur 3,5 mm d'épaisseur puis foncer 2 cercles de 24 cm de Ø, légèrement graissés à l'**Agent de démoulage Ouragan ancel**. Placer au réfrigérateur.

Porter à ébullition le lait, la pâte de cacahuète et la moitié du sucre.

Blanchir les œufs et les jaunes avec le restant du sucre puis incorporer la préparation pour crème pâtissière.

À ébullition, verser lentement les deux tiers du lait dans le mélange précédent sans cesser de remuer. Remettre le tout dans la casserole puis reporter à ébullition en maintenant la cuisson pendant 1 minute.

Répartir l'appareil dans les cercles foncés puis laisser refroidir complètement avant de cuire pendant environ 25 minutes à 170°C.

Après refroidissement, napper la surface des flans pâtissiers au pinceau avec du nappage miroir à froid neutre légèrement dilué avec de l'eau. Parsemer de chouchous.



FLAN PÂTISSIER

au Caramel

POUR 2 FLANS DE 24X5 CM

LES INGRÉDIENTS

• Pâte sucrée au caramel

- 250 g de beurre
- 250 g de sucre glace
- 150 g d'œufs
- 30 g de **Pâte Aromatique de Caramel Sébalcé**
- 550 g de farine
- 3 g de **Baking Powder ancel**

• Appareil à flan caramel

- 2800 g de lait entier
- 200 g de crème à 35% de M.G.
- 430 g de sucre
- 195 g de **Crème Pâtissière à chaud ancel** de votre choix
- 100 g de **Pâte Aromatique de Caramel Sébalcé**
- 200 g d'œufs
- 150 g de jaunes d'œufs
- QS de **Nappage Miroir à froid Neutre ancel**



LA RECETTE

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger tous les ingrédients à vitesse lente jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures avant utilisation.

Étaler la pâte sur 3,5 mm d'épaisseur puis foncer 2 cercles de 24 cm de Ø, légèrement graissés à l'**Agent de démoulage Ouragan ancel**. Placer au réfrigérateur.

Porter à ébullition le lait, la pâte de caramel et la moitié du sucre.

Blanchir les œufs et les jaunes avec le restant du sucre puis incorporer la préparation pour crème pâtissière.

À ébullition, verser lentement les deux tiers du lait dans le mélange précédent sans cesser de remuer. Remettre le tout dans la casserole puis reporter à ébullition en maintenant la cuisson pendant 1 minute.

Répartir l'appareil dans les cercles foncés puis laisser refroidir complètement avant de cuire pendant environ 25 minutes à 170°C.

Après refroidissement, napper la surface des flans pâtissiers au pinceau avec du nappage miroir à froid neutre légèrement dilué avec de l'eau.



FLAN PÂTISSIER

Coco & Ananas

façon Tatin

POUR 10 FLANS
INDIVIDUELS DE 8 CM DE Ø

LES INGRÉDIENTS

- **Pâte sucrée à la noix de coco**
 - 250 g de beurre en pommade
 - 200 g de sucre glace
 - 50 g de **Pâte Aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébalcé**
 - 100 g d'œufs
 - 500 g de farine
 - 30 g de noix de coco râpée
- **540 g de Fourrage Ananas façon Tatin ancel**
- **Appareil à flan noix de coco**
 - 875 g de lait entier
 - 125 g de crème à 35% de M.G.
 - 80 g de **Pâte Aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébalcé**
 - 120 g de sucre
 - 60 g de jaunes d'œufs
 - 100 g d'œufs
 - 50 g de **Crème Pâtissière à chaud ancel** de votre choix
 - QS de **Nappage Miroir à froid Neutre ancel**



LA RECETTE

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger tous les ingrédients à vitesse lente jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures avant utilisation.

Étaler la pâte sur 2,5 mm d'épaisseur puis foncer 10 cercles de 8 cm de Ø, légèrement graissés à l'**Agent de démoulage Ouragan ancel**. Répartir le fourrage ananas façon tatin dans les cercles foncés puis réserver au réfrigérateur.

Porter à ébullition le lait, la crème, la pâte de coco et la moitié du sucre.

Blanchir les œufs et les jaunes avec le restant du sucre puis incorporer la préparation pour crème pâtissière.

À ébullition, verser lentement les deux tiers du lait dans le mélange précédent sans cesser de remuer. Remettre le tout dans la casserole puis reporter à ébullition en maintenant la cuisson pendant 1 minute.

Répartir l'appareil dans les cercles foncés puis laisser refroidir complètement avant de cuire pendant environ 25 minutes à 170°C.

Après refroidissement, retirer les cercles puis badigeonner les bords et le dessus de nappage miroir neutre à froid.

Masquer les bords de noix de coco râpée et décorer d'une tranche d'ananas séchée.



FLAN PÂTISSIER

Vanille-Tonka & Poires façon Tatin

POUR 4 FLANS CARRÉS DE 18 CM

LES INGRÉDIENTS

- **Pâte sucrée tonka**
 - 375 g de beurre en pommade
 - 375 g de sucre glace
 - 150 g d'œufs
 - 750 g de farine
 - 25 g d'**Arôme Naturel de Fèves de Tonka Sébalcé**
- **1000 g de Fourrage Poire façon Tatin ancel**
- **Appareil à flan vanille-tonka**
 - 1700 g de lait entier
 - 300 g de crème à 35% de M.G.
 - 30 g de **Pâte de vanille Bourbon avec grains Sébalcé**
 - 20 g d'**Arôme Naturel de Fèves de Tonka Sébalcé**
 - 250 g de sucre
 - 120 g de jaunes d'œufs
 - 200 g d'œufs
 - 110 g de **Crème Pâtissière à chaud ancel** de votre choix
 - QS de **Nappage Miroir à froid Neutre ancel**



LA RECETTE

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger tous les ingrédients à vitesse lente jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures avant utilisation.

Étaler la pâte sur 2,5 mm d'épaisseur puis foncer 4 cadres de 18 cm, légèrement graissés à l'**Agent de démoulage Ouragan ancel**, puis réfrigérer. Répartir et étaler uniformément le fourrage poire façon tatin dans les cadres foncés puis réserver au réfrigérateur.

Porter à ébullition le lait, la crème, la pâte de vanille, l'arôme et la moitié du sucre.

Blanchir les œufs et les jaunes avec le restant du sucre puis incorporer la préparation pour crème pâtissière.

À ébullition, verser lentement les deux tiers du lait dans le mélange précédent sans cesser de remuer. Remettre le tout dans la casserole puis reporter à ébullition en maintenant la cuisson pendant 1 minute.

Répartir l'appareil dans les cadres puis laisser refroidir complètement avant de cuire pendant environ 30 minutes à 170°C.

Après refroidissement, napper la surface des flans pâtissiers au pinceau avec du nappage miroir à froid neutre légèrement dilué avec de l'eau.





RECETTE DE
Stéphane Glacier

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE PÂTISSIER

FLAN AU

Café

POUR 1 FLAN DANS UN MOULE
À MANQUÉ DE 24 CM Ø DE 4,5 CM
DE HAUTEUR

LES INGRÉDIENTS

- **Pâte feuilletée**
 - 300 g de beurre
 - 25 g de sel
 - 500 g de farine de tradition
 - 500 g de farine gruau
 - 380 g d'eau
 - 500 g de beurre de tourage
- **Appareil à flan au café**
 - 690 g de lait entier
 - 230 g de crème fleurette à 35% de M.G.
 - 15 g de grains de café concassés
 - 55 g de jaunes d'œufs
 - 140 g d'œufs
 - 190 g de sucre
 - 65 g de **Crème Pâtissière à chaud Super ancel**
 - 15 g d'**Extrait de Café Pur Arabica Sébalcé**
 - QS **Nappage Concentré Neutre ancel**



Réalisé avec :



Crème Pâtissière
à chaud Super ancel



Extrait de Café
Pur Arabica Sébalcé

LA RECETTE

Ramollir le beurre. Au batteur muni du crochet, sabler le beurre, le sel et les farines. Ajouter l'eau et mélanger (ne pas pétrir). Mettre en boule et couvrir d'un film étirable. Laisser reposer au réfrigérateur au minimum 5 heures. Beurrer le pàton en incorporant le beurre de tourage au centre de la détrempe. Donner 5 tours simples en laissant un temps de repos d'au moins 2 heures entre 2 tours. Une fois le 5^e tour donné, abaisser la pâte. Bien détendre avant détail. Laisser refroidir au réfrigérateur au minimum 2 heures.

Faire chauffer le lait, la crème et les grains de café concassés. Laisser infuser 30 minutes en couvrant la casserole. Dans un récipient, fouetter les jaunes, les œufs et le sucre. Blanchir, puis ajouter la crème pâtissière. À ébullition du mélange lait et crème, en verser la moitié sur le mélange « jaunes/œufs/sucre/crème pâtissière » et remettre le tout dans le lait.

Porter à ébullition puis cuire tout en fouettant environ 3 minutes. Ajouter l'extrait de café.

Verser la totalité de la crème dans le moule à manqué foncé avec la pâte feuilletée. Laisser refroidir, puis laisser croûter au réfrigérateur 12 heures avant la cuisson.

Cuire pendant environ 1 heure 15 minutes au four à sole à 185°C en sole et 175°C en voûte ou pendant environ 1 heure au four ventilé à 170°C. Refroidir et démouler.

Napper avec le nappage concentré neutre bien fluide et couper. Saupoudrer les bords de neige décor.



RECETTE DE
Stéphane Glacier

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE PÂTISSIER

FLAN

Pistache

POUR 1 FLAN DANS UN MOULE
À MANQUÉ DE 24 CM Ø DE 4,5 CM
DE HAUTEUR

LES INGRÉDIENTS

• Pâte feuilletée

- 300 g de beurre
- 25 g de sel
- 500 g de farine de tradition
- 500 g de farine gruau
- 380 g d'eau
- 500 g de beurre de tourage

• Crumble

- 170 g de beurre
- 85 g de cassonade
- 225 g de farine

• Appareil à flan à la pistache

- 735 g de lait entier
- 140 g de crème fleurette à 35% de M.G.
- 55 g de jaunes d'œufs
- 140 g d'œufs
- 210 g de sucre
- 65 g de **Crème Pâtissière à chaud Super ancel**
- 75 g de **Pâte de Pistache Pure Kerman d'Iran cresco**
- QS **Nappage Concentré Neutre ancel**

LA RECETTE

Réaliser la pâte feuilletée comme dans la recette précédente du flan au café.

Ramollir légèrement le beurre. Ajouter la cassonade puis la farine à la feuille au batteur. Mélanger jusqu'à obtention d'un mélange sableux. Parsemer sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson. Cuire le crumble pendant 20 à 25 minutes au four ventilé à 160°C.

Faire chauffer le lait et la crème. Dans un récipient, fouetter les jaunes, les œufs et le sucre. Blanchir, puis ajouter la crème pâtissière. À ébullition du mélange lait et crème, en verser la moitié sur le mélange « jaunes/œufs/sucre/crème pâtissière » et remettre le tout dans le lait.

Porter à ébullition puis cuire tout en fouettant environ 3 minutes. Ajouter la pâte de pistache.

Verser la totalité de la crème dans le moule à manqué foncé avec la pâte feuilletée. Laisser refroidir, puis laisser croûter au réfrigérateur 12 heures avant la cuisson.

Cuire pendant environ 1 heure 15 minutes au four à sole à 185°C en sole et 175°C en voûte ou pendant environ 1 heure au four ventilé à 170°C. Refroidir et démouler.

Napper légèrement avec le nappage concentré neutre bien fluide. Parsemer de crumble et d'éclats de pistache. Saupoudrer de neige décor.



Réalisé avec :



Crème Pâtissière
à chaud Super ancel



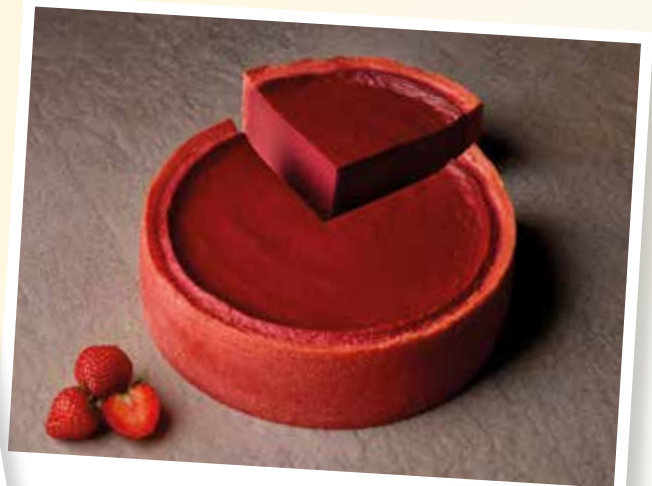
Pâte de Pistache Pure
Kerman d'Iran cresco

Découvrez nos autres recettes de Flans Pâtissiers

Scannez les QR codes ci-dessous pour découvrir
les recettes à base de Crème Pâtissière ancel



**Flan Pâtissier
Vanille Bourbon
façon Linzer**



**Flan Pâtissier
à la Fraise**



**Flan Pâtissier
Cookie Noisette**



**Flan Pâtissier
Mangue-Passion**



Retrouvez l'ensemble des produits et recettes ancel et accédez aux vidéos
de gestes de chefs sur www.condifa.fr



De grandes marques partenaires de votre réussite

Condifa S.A.S. 28-30, rue la Fayette - F-67023 Strasbourg Cedex 1 - Contact : condifa@condifa.fr