



CAHIER TECHNIQUE

Le Flan Pâtissier

et ses 3 déclinaisons de textures



LE CRÉMEUX

L'EXTRA-CRÉMEUX

L'INTEMPOREL

3 déclinaisons de textures à proposer à vos clients

1 L'INTEMPOREL

Le **flan pâtissier intemporel**, est LE grand classique de la boulangerie-pâtisserie française.

Remis au goût du jour mais déjà très apprécié depuis des décennies, cette version du flan offre la **méthode de fabrication la plus efficace** en termes de **rapidité** et de **rationalisation du travail**.

Il sera **facile à portionner** et permet une consommation nomade simplifiée et plus pratique.



2 LE CRÉMEUX

Le **flan pâtissier crémeux** se distingue par sa **texture crémeuse et fondante**, cette tendance s'étant largement répandue ces dernières années. La structure de la crème rappelle fortement celle d'une crème brûlée.

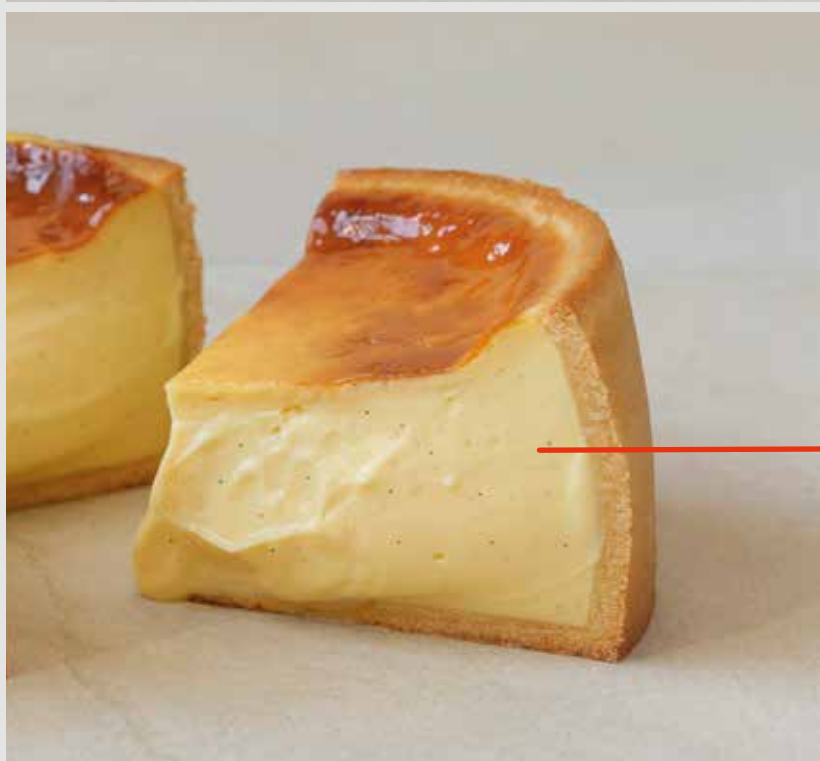
Cette **consistance crémeuse** est obtenue par incorporation de **crème liquide froide au fouet**, directement après la cuisson de l'appareil à flan.



3 L'EXTRA-CRÉMEUX

Le **flan pâtissier extra-crémeux** est un concentré de gourmandise. La recette est identique à celle du flan crémeux, c'est uniquement la **mise en œuvre qui diffère**.

La **texture extra-crémeuse** est obtenue par lissage au **mixeur plongeant de la crème pâtissière refroidie**. Ceci aura pour effet de « casser » le gel de la crème pâtissière, avant l'incorporation de la crème liquide froide, toujours au mixeur plongeant. À cœur, la **crème sera ainsi onctueuse**, presque légèrement coulante. Ces flans peuvent être réalisés en format **individuel** ou **à partager**. Attention toutefois à ne pas les destiner à la vente à la part, leur texture ne le permettant pas.



INGRÉDIENTS

Recette pour 1L de crème pâtissière

- 80 g de Crème Pâtissière à chaud Super ancel

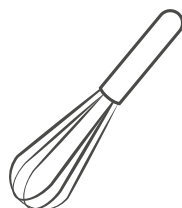


- +
- 900 g de lait
 - 100 g de crème liquide à 35% de M.G.
 - 180 g de sucre
 - 50 g d'Œufs entiers
 - 80 g de jaunes d'œufs
 - 20 g de **Pâte de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé**

TEMPÉRATURE



USTENSILE



DIAMÈTRE

Ø24 cm



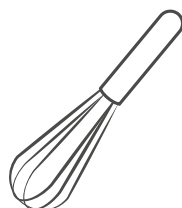
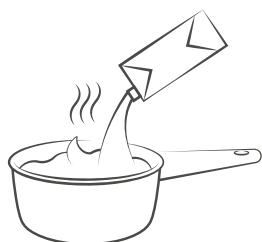
Recette pour 1L de lait

- 90 g de Crème Pâtissière à chaud Super ancel



- +
- 1000 g de lait
 - 270 g de sucre
 - 100 g d'Œufs entiers
 - 120 g de jaunes d'œufs
 - 30 g de **Pâte de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé**
- +
- 500 g de crème liquide à 35% de M.G.

Incorporer progressivement la crème liquide **froide** dans la crème pâtissière **chaude**



Ø24 cm



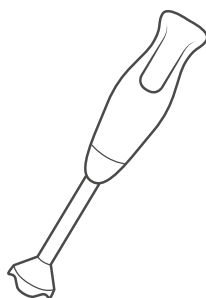
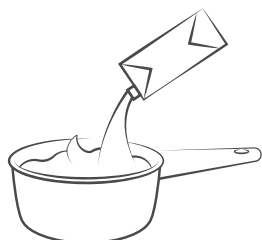
Recette pour 1L de lait

- 90 g de Crème Pâtissière à chaud Super ancel



- +
- 1000 g de lait
 - 270 g de sucre
 - 100 g d'Œufs entiers
 - 120 g de jaunes d'œufs
 - 30 g de **Pâte de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé**
- +
- 500 g de crème liquide à 35% de M.G.

Après refroidissement, lisser la crème pâtissière à l'aide d'un mixeur plongeant puis incorporer progressivement la crème liquide **froide**



Ø16 cm



Des recettes diverses et variées

Scannez les QR codes ci-dessous pour découvrir les recettes.



Retrouvez l'ensemble des produits et recettes ancél 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