



CAHIER DE RECETTES

3^e Édition

Le Flan Pâtissier

et ses déclinaisons

extra-crèmeuses



FLAN EXTRA-CRÉMEUX

à la Vanille Bourbon

POUR 4 FLANS DE 16 X 6 CM

LES INGRÉDIENTS

• Pâte sucrée

- 500 g de beurre en pommade
- 500 g de sucre glace
- 200 g d'œufs
- 40 g de **Pâte de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé**
- 1000 g de farine

• Appareil à flan à la vanille

- 2000 g de lait entier
- 80 g de **Pâte de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé**
- 400 g de sucre
- 200 g d'œufs
- 240 g de jaunes d'œufs
- 180 g de **Crème Pâtissière à chaud ancel de votre choix**
- 1000 g de crème liquide à 35% de M.G.
- QS de **Nappage Miroir à froid Neutre ancel**



LA RECETTE

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger à vitesse lente le beurre, le sucre glace, les œufs et la pâte de vanille. Ajouter la farine puis mélanger 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 les cercles de 16 cm de Ø. Réfrigérer.

Porter à ébullition le lait, la pâte de vanille 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. Refroidir rapidement la crème, filmer au contact. Lisser la crème pâtissière au mixeur plongeant en ajoutant progressivement la crème liquide.

Verser l'appareil à flan dans les cercles foncés puis laisser refroidir en cellule pendant au moins 4 heures. Cuire pendant environ 30 minutes à 170°C.

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



FLAN EXTRA-CRÉMEUX

au Chocolat & Café

POUR 4 FLANS DE 16 X 6 CM

LES INGRÉDIENTS

• Pâte sucrée au cacao

- 500 g de beurre en pommade
- 500 g de sucre glace
- 200 g d'œufs
- 20 g de **Pâte de Vanille Bourbon avec grains Sébalté**
- 1000 g de farine
- 100 g de cacao en poudre

• Appareil à flan au chocolat et café

- 2000 g de lait entier
- 330 g de chocolat de couverture à 64% de cacao
- 25 g d'**Extrait de Café Pur Arabica Sébalté**
- 350 g de sucre
- 200 g d'œufs
- 240 g de jaunes d'œufs
- 180 g de **Crème Pâtissière à chaud ancel de votre choix**
- 1000 g de crème liquide à 35% de M.G.
- QS de **Nappage Miroir à froid Neutre ancel**



LA RECETTE

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger à vitesse lente le beurre, le sucre glace, les œufs et la pâte de vanille. Ajouter la farine et le cacao puis mélanger 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 fonder les cercles de 16 cm de Ø. Réfrigérer.

Porter à ébullition le lait, le chocolat, l'extrait de café 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. Refroidir rapidement la crème, filmer au contact. Laisser la crème pâtissière au mixeur plongeant en ajoutant progressivement la crème liquide.

Verser l'appareil à flan dans les cercles foncés puis laisser refroidir en cellule pendant au moins 4 heures. Cuire pendant environ 30 minutes à 170°C.

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



FLAN EXTRA-CRÉMEUX

aux Saveurs de Noël

POUR 4 FLANS DE 16 X 6 CM

LES INGRÉDIENTS

• Pâte sucrée aux épices

- 500 g de beurre en pommade
- 500 g de sucre glace
- 200 g d'œufs
- 6 g de mélange d'épices pour pain d'épices
- 20 g de **Pâte de Vanille Bourbon avec grains Sébaldé**
- 1000 g de farine

• Appareil à flan au thé de Noël

- 2000 g de lait entier
- 20 g de **Pâte de Vanille Bourbon avec grains Sébaldé**
- 480 g de sucre
- 4 sachets de thé de Noël
- 200 g d'œufs
- 240 g de jaunes d'œufs
- 180 g de **Crème Pâtissière à chaud ancel de votre choix**
- 1000 g de crème liquide à 35% de M.G.
- QS de **Nappage Miroir à froid Neutre ancel**



LA RECETTE

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger à vitesse lente le beurre, le sucre glace, les œufs, les épices et la pâte de vanille. Ajouter la farine puis mélanger 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 les cercles de 16 cm de Ø. Réfrigérer.

Porter à ébullition le lait, la pâte de vanille et la moitié du sucre. Infuser les deux sachets de thé dans le lait chaud pendant environ 10 minutes. Essorer les sachets sans les percer.

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. Refroidir rapidement la crème, filmer au contact. Lisser la crème pâtissière au mixeur plongeant en ajoutant progressivement la crème liquide.

Verser l'appareil à flan dans les cercles foncés puis laisser refroidir en cellule pendant au moins 4 heures. Cuire pendant environ 30 minutes à 170°C.

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



FLAN EXTRA-CRÉMEUX

à la Pistache

POUR 4 FLANS DE 16 X 6 CM

LES INGRÉDIENTS

• Pâte sucrée

- 500 g de beurre en pommade
- 500 g de sucre glace
- 200 g d'œufs
- 40 g de **Pâte de Vanille Bourbon avec grains Sébaldé**
- 1000 g de farine

• Appareil à flan à la pistache

- 2000 g de lait entier
- 350 g de **Pâte de Pistache Premium colorée Sébaldé**
- 500 g de sucre
- 200 g d'œufs
- 240 g de jaunes d'œufs
- 180 g de **Crème Pâtissière à chaud ancel de votre choix**
- 1000 g de crème liquide à 35% de M.G.
- QS de **Nappage Miroir à froid Neutre ancel**



LA RECETTE

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger à vitesse lente le beurre, le sucre glace, les œufs et la pâte de vanille. Ajouter la farine puis mélanger 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 les cercles de 16 cm de Ø. Réfrigérer.

Porter à ébullition le lait, la pâte de pistache 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. Refroidir rapidement la crème, filmer au contact. Lisser la crème pâtissière au mixeur plongeant en ajoutant progressivement la crème liquide.

Verser l'appareil à flan dans les cercles foncés puis laisser refroidir en cellule pendant au moins 4 heures. Cuire pendant environ 30 minutes à 170°C.

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



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 Cacahuète**



**Flan Pâtissier
Coco & Ananas
façon Tatin**



**Flan Pâtissier
Vanille-Tonka &
Poire façon Tatin**



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