

Travaux pratique de Pâtisserie

Flan aux pruneaux



Matières premières

Quantités

Farine	0.250
Lait	0.050
Sucre	0.150
Sel	0.005
Beurre	0.200
Jaune	0.020
Lait	0.250
Sucre	0.050
Jaunes d'œufs	0.040
Poudre à crème	0.020
Sel	1 pincée
Beurre	0.010
Pruneaux	0.100

Progression

Pâte brisée ou se servir de rognure de feuilletage
Après tamisage, incorporer à la farine, le sel, le sucre et le beurre.
Vitesse lente.
Hydrater avec les œufs et l'eau doucement.
Frasage en vitesse lente
Réserver au froid
Abaïsser et fonder
Déposer les pruneaux

Crème à flan :

Porter à ébullition le lait et la moitié du sucre
Blanchir les jaunes avec l'autre moitié du sucre et ajouter la poudre à crème
Mélanger un peu de lait bouillant dans les jaunes puis incorporer la totalité des jaunes dans le lait, en fouettant hors du feu
Couler dans les fonds de pâte brisée

Détails :

Foncer les moules
Précuire les fonds 15 minutes à 165°C
Une fois garnis de crème, cuire au four ventilé à 165°C pendant 30 minutes
Démouler sur grille et laisser refroidir

