

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Flan	
1 cercle de 160			
Recettes	Quantités	Progression	
Farine Eau Sucre Sel Beurre Œufs	0.250 0.080 0.015 0.005 0.125 0.050	<u>Pâte brisée</u> 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 Abaisser et foncer Déposer les pruneaux	
Lait Sucre Jaunes d'œufs Poudre à crème	0.300 0.060 0.030 0.030	<u>Crème à flan :</u> 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	
		<u>Détails :</u> Foncer les moules Une fois garnis de crème, cuire à 200°C Démouler sur grille et laisser refroidir Couper en parts	