

## Recette

## Flan double chocolat/ café

Par Jonathan Mougel, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2019.

Recette pour 18 Flans individuels

Cercles 65MM – 35 MM Hauteur perforés.

INGREDIENTS	EN G	MODE D'EMPLOI
<b>Pâte sucrée chocolat</b>		
Beurre	230	Couper le beurre en cubes réguliers et mélanger tous les ingrédients sans corser. Etaler la pâte dans un cadre de 2,5 mm d'épaisseur. Couper des bandes de 4 cm x 19,5 cm. Foncer les cercles à flan et cuire sur Silpain® à 155°C pendant + / - 12 minutes.
Sel	5	
Sucre glace	200	
Œufs	100	
Farine	300	
Fécule	150	
Belcolade poudre de cacao Cacao-Trace	40	
Amandes blanchies en poudre PatisFrance	60	
Total	1085	

### Appareil à Flan chocolat (50g par flan individuel)

Lait entier	400	Chauffer le lait, la crème et le sucre complet.
Crème 35% Patiscrem PatisFrance	280	Blanchir la maïzena, l'œuf et 100G de lait (prélevé au départ)
Sucre complet	40	Cuire le flan puis en fin de cuisson, ajouter les deux chocolats et mixer, enfin ajouter le beurre.
Œufs	50 G	Lisser et faire refroidir rapidement sur une plaque filmée.
Maïzena	24	Garnir 50 g par flan et cuire 20 minutes à 175°C.
		Laisser refroidir

<b>Belcolade Expression Criollo</b>	100
<b>Mexique Cacao-Trace</b>	
<b>Belcolade Origins Noir</b>	20
<b>Philippines 68% Cacao-Trace</b>	
Beurre	40
<b>Total</b>	<b>954</b>

## CREME CUITE CHOCOLAT (25G par flan)

Crème	105
Lait	105
Sucre	18
<b>Sirop de glucose PatisFrance</b>	12
Œufs	75
Jaunes	30
<b>Belcolade Expression Criollo</b>	165
<b>Mexique Cacao-Trace</b>	
<b>Belcolade Origins Noir Philippines</b>	30
<b>68% Cacao-Trace</b>	
<b>Total</b>	<b>540</b>

Faire bouillir la crème, le lait, le sucre et le glucose.  
Hors du feu, ajouter les œufs et les jaunes puis mixer.  
Verser sur les chocolats puis mixer.  
Pocher sur le praliné café (sur le flan).  
Cuire entre 7 et 8 minutes à 108°C.

## Praliné café (8g par flan)

Amandes Marcona brutes	400
Noisettes Piémont blanchies	400
Grains de café	60
<b>Vanille gousse PatisFrance</b>	2P
Fleur de sel	1
Sucre	460
Eau	60
<b>Total</b>	<b>1381</b>

Torréfier les amandes et les noisettes à 135°C pendant 5 minutes, puis à 165°C pendant environ 15 minutes.

Réaliser un caramel avec l'eau et le sucre.

Arrivé à la caramélisation, ajouter les amandes, les noisettes et les grains de café.

Après refroidissement, mixer avec la fleur de sel et les vanilles grillées entières.

Passer au raffineur au besoin.

## MONTAGE :

Cuire les fonds de pâte sucrée cacao.

Garnir de 50 g de flan chocolat et cuire + / - entre 15 & 18 minutes à 175°C.

Après refroidissement, pocher 6 g de praliné café pur.

Pocher immédiatement 20/25 cl de crème cuite et cuire 8 minutes à 110°C..

Refroidir.

Déposer 2 g de praliné café afin de coller le décor chocolat.