

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
Pâte sucrée chocolat		
Beurre	230	Couper le beurre en cubes réguliers et mélanger tous les ingrédients sans corser.
Sel	5	Etaler la pâte dans un cadre de 2,5 mm d'épaisseur.
Sucre glace	200	Couper des bandes de 4 cm x 19,5 cm.
Œufs	100	Foncer les cercles à flan et cuire sur Silpain® à 155°C pendant + / - 12 minutes.
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

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

CREME CUITE CHOCOLAT (25G par flan)

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

Praliné café (8g par flan)

Amandes Marcona brutes	400	Torréfier les amandes et les noisettes à 135°C pendant 5 minutes, puis à 165°C pendant environ 15 minutes.
Noisettes Piémont blanchies	400	
Grains de café	60	Réaliser un caramel avec l'eau et le sucre.
Vanille gousse PatisFrance	2P	Arrivé à la caramélisation, ajouter les amandes, les noisettes et les grains de café.
Fleur de sel	1	Après refroidissement, mixer avec la fleur de sel et les vanilles grillées entières.
Sucre	460	
Eau	60	Passer au raffineur au besoin.
Total	1381	



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.