

# TENDANCE

# Feuilletée

LE FLAN PAR FRANÇOIS DAUBINET



“ Elle & Vire Professionnel® permet une grande précision lors du laminage, garantit une excellente régularité et, surtout, favorise un développement optimal de la pâte feuilletée. Elle respecte la technique du pâtissier et sublime les recettes. ”

**François Daubinet**

Ambassadeur Elle & Vire Professionnel®

**Elle & Vire**<sup>®</sup>  
PROFESSIONNEL  
L'envie du vrai

# Flan

## FAÇON CRÈME BRÛLÉE VANILLE-TONKA

PAR FRANÇOIS DAUBINET

*"Le flan est un retour aux sources. C'est un dessert d'enfance, populaire, mais qui mérite une relecture contemporaine.*

*J'ai voulu le ramener dans mon univers : plus graphique, plus texturé, plus contrasté. L'idée était de magnifier un classique sans le dénaturer, en y insufflant un savoir-faire exigeant et une esthétique épurée."*

### INGRÉDIENTS

#### Pâte à croissant

1000 g de **Beurre Extra-Sec Elle & Vire Professionnel**  
960 g de farine T45  
960 g de farine T55  
35 g de sel fin  
230 g de sucre semoule  
190 g **Beurre Doux Elle & Vire**  
75 g de levure fraîche  
990 g de lait entier  
1 fève de tonka râpée  
*Poids total : 4440 g*

#### Crème pâtissière vanille et fève de tonka

1000 g de lait entier  
2 gousses de vanille de Madagascar  
1 g de cannelle en poudre  
1 fève de tonka  
100 g de cassonade  
54 g de sucre semoule  
65 g de fécule de maïs  
80 g **Beurre Doux Elle & Vire**  
200 g d'œufs entiers  
*Poids total : 1500 g*

### ÉTAPE 1 : PÂTE À CROISSANT

Dans la cuve du batteur, peser les farines, le sel, le sucre et le beurre doux en cubes.  
Ajouter le lait froid et la levure fraîche.  
Pétrir à l'aide du crochet 5 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse, puis 6 minutes en 2<sup>ème</sup> vitesse.  
Débarasser, pointer 20 minutes à température ambiante, appliquer un rabat puis prélever 400 g de pâte par pâton.  
Bouler, filmer et façonner sur des plaques en rectangles. Placer au congélateur pour 1 heure, puis au réfrigérateur jusqu'au lendemain.  
Proportions : 1 pâton de 3 kg + 1 boule de 400 g + 1 kg de beurre de tourage par pâton.

### ÉTAPE 2 : CRÈME PÂTISSÈRE VANILLE ET FÈVE TONKA

Réaliser une crème pâtissière avec tous les ingrédients. Après cuisson et hors du feu, ajouter le beurre préalablement coupé en dés, puis homogénéiser. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant et refroidir rapidement.

### ÉTAPE 3 : MONTAGE

La veille, réaliser la détrempe de pâte à croissant et réserver au froid.  
Préparer la crème pâtissière et réserver au froid.

Le lendemain, beurrer et tourer le pâton (appliquer un tour double suivi d'un tour simple et réserver 30 minutes au congélateur).  
Étaler à 1 cm d'épaisseur, détailler les formes nécessaires aux façonnages souhaités et congeler. Lisser la crème pâtissière et mettre en poche.

### ÉTAPE 4 : TOUCHES FINALES

Placer les bandes de croissant dans les moules à cake, puis en pousse.  
Cuire à 170°C pendant 17 minutes. Refroidir et démouler.  
Garnir la cavité avec l'appareil à flan, lisser, puis finir la cuisson au four quelques minutes.  
Après refroidissement, saupoudrer de cassonade et caraméliser au chalumeau.



<https://savencia-fd-foodservice.com/>

   @elleetvirepro\_france