



# Le Flan Pâtissier

et ses déclinaisons



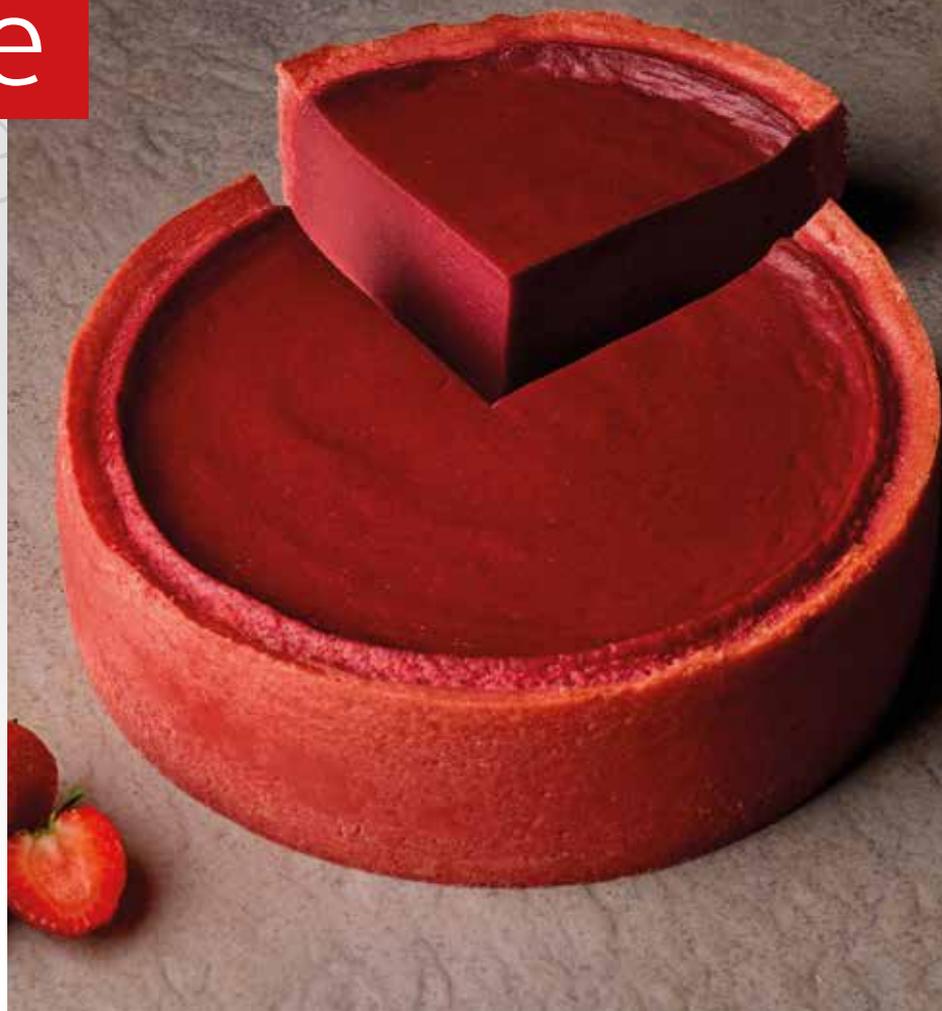
# FLAN PÂTISSIER

## à la Fraise

POUR 3 FLANS DE 20x6 CM

### LES INGRÉDIENTS

- **1,1 kg de Pâte sablée à la fraise**
  - 250 g de beurre
  - 250 g de sucre glace
  - 50 g de purée de fraise
  - 550 g de farine
  - 5 g de **Baking Powder ancel**
  - 100 g d'œufs
  - QS de **Colorant Rouge Sébalcé**
- **3,9 kg d'Appareil à flan fraise**
  - 3000 g de purée de fraise
  - 75 g de jus de citron
  - 350 g de sucre
  - 240 g de jaunes d'œufs
  - 240 g de **Crème Pâtissière à chaud ancel** de votre choix
  - QS de **Nappage miroir à froid Neutre ancel**



### LA RECETTE

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger à vitesse lente le beurre, le sucre glace, la purée de fraise, la poudre à lever et les œufs. Ajouter la farine puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures avant utilisation.

Étaler la pâte sur 3,5 mm d'épaisseur puis foncer 3 cercles de 20x6 cm, légèrement graissés à l'**agent de démoulage Ouragan ancel**. Placer au réfrigérateur.

Porter à ébullition la purée de fraise avec le jus de citron et la moitié du sucre.

Blanchir les jaunes avec le restant du sucre puis incorporer la préparation pour crème pâtissière.

À ébullition, verser lentement les deux tiers de la purée de fraise dans le mélange précédent sans cesser de remuer. Remettre le tout dans la casserole puis reporter à ébullition en maintenant la cuisson pendant 1 min.

Répartir l'appareil dans les 3 cercles préalablement foncés avec la pâte sablée à la fraise puis laisser refroidir complètement avant de cuire les flans pâtissiers à 150°C pendant environ 30 min.

Après refroidissement, napper la surface des flans pâtissiers au pinceau avec du **nappage miroir à froid neutre ancel** légèrement dilué avec de l'eau. Décorer avec des fraises fraîches.



# FLAN PÂTISSIER

## Cookie Noisette

POUR 3 FLANS EN  
BANDES DE 56x11 CM

### LES INGRÉDIENTS

- **2,5 kg de Pâte à cookie**
  - 1500 g de **Cookies ancel**
  - 360 g de beurre pommade
  - 300 g d'œufs
  - 300 g de pépites de chocolat
- **6,1 kg d'Appareil à flan noisette**
  - 4000 g de lait entier
  - 500 g de **Pure Pâte de Noisette du Piémont Sébalcé**
  - 720 g de sucre
  - 240 g de jaunes d'œufs
  - 400 g d'œufs
  - 260 g de **Crème Pâtissière à chaud ancel** de votre choix
  - QS de **Nappage Miroir à froid Neutre ancel**



### LA RECETTE

Mélanger la préparation pour cookies, le beurre et les œufs jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Incorporer les pépites puis laisser reposer la pâte environ 2 heures au réfrigérateur avant de l'étaler sur 5 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson puis surgeler. Couper des bandes de pâte aux dimensions de la hauteur des cadres. Placer la pâte sur les parois des cadres légèrement graissés à l'**agent de démoulage Ouragan ancel**. Couper la pâte aux dimensions adaptées pour faire le fond.

(Avec la pâte à cookie, il n'est pas possible de fonder les cadres en une fois).

Porter à ébullition le lait, la pâte de noisette et la moitié du sucre. Blanchir les œufs et les jaunes d'œufs avec le restant du sucre puis incorporer la préparation pour crème pâtissière. A ébullition, verser lentement les deux tiers du lait dans le mélange précédent sans cesser de remuer. Remettre le tout dans la casserole puis reporter à ébullition en maintenant la cuisson pendant 1 min.

Répartir l'appareil dans les cadres foncés en versant doucement puis laisser refroidir complètement avant de cuire à 170°C pendant environ 30 min. Après refroidissement, napper la surface des flans au pinceau avec du **nappage miroir à froid neutre ancel** légèrement dilué avec de l'eau puis parsemer de noisettes caramélisées.



# FLAN PÂTISSIER

## Vanille Bourbon façon Linzer

POUR 2 FLANS DE 24x3,5 CM

### LES INGRÉDIENTS

- **2,75 kg de Pâte Linzer**
  - 500 g de beurre en pommade
  - 500 g de sucre glace
  - 200 g d'œufs
  - 300 g de noisettes en poudre
  - 900 g de farine
  - 30 g de cannelle moulue
  - 15 g de **Baking Powder ancel**
  - 30 g d'**Extrait de Vanille Bourbon avec grains Sébaldé**
- **300 g de Fourrage framboise Linzer ancel**
- **2,8 kg d'Appareil à flan vanille**
  - 1800 g de lait entier
  - 200 g de crème à 35% M.G.
  - 60 g d'**Extrait de Vanille Bourbon avec grains Sébaldé**
  - 340 g de sucre
  - 120 g de jaunes d'œufs
  - 200 g d'œufs
  - 140 g de **Crème Pâtissière à chaud ancel** de votre choix
  - QS de **Nappage Miroir à froid Neutre ancel**



### LA RECETTE

Mélanger au batteur à l'aide de la feuille, à vitesse lente, le beurre, le sucre glace, les œufs et l'extrait de vanille. Ajouter le restant des ingrédients puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures avant utilisation. Étaler la pâte sur 3,5 mm d'épaisseur puis foncer 2 cercles de 24x3,5 cm, légèrement graissés à l'**agent de démoulage Ouragan ancel**. Placer au réfrigérateur.

Répartir le fourrage framboise Linzer dans les fonds de pâte puis l'étaler uniformément avant de les replacer au réfrigérateur.

Porter à ébullition le lait, la crème, l'extrait de vanille et la moitié du sucre. Blanchir les œufs et les jaunes avec le restant du sucre puis incorporer la préparation pour crème pâtissière. À ébullition, verser lentement les deux tiers du lait dans le mélange précédent sans cesser de remuer. Remettre le tout dans la casserole puis reporter à ébullition en maintenant la cuisson pendant 1 min.

Répartir l'appareil dans les 2 fonds de pâte garnis de fourrage framboise Linzer en le versant doucement puis laisser refroidir complètement avant de poser des bandelettes croisées de pâte Linzer.

Cuire à 170°C pendant environ 30 min. À la sortie du four, déposer du fourrage framboise Linzer à la poche entre les croisillons puis repasser au four pendant environ 5 min.

Après refroidissement, napper la surface du flan au pinceau avec du **nappage miroir à froid neutre ancel** légèrement dilué avec de l'eau.



# FLAN PÂTISSIER

## Mangue-Passion

POUR 2 FLANS DE 24x4,5 CM

### LES INGRÉDIENTS

- **2,2 kg de Pâte feuilletée**  
(les flans peuvent être réalisés avec des rognures de feuilletage)
- **500 g de Fourrage mangue-passion sélection ancel**
- **2,9 kg d'Appareil à flan passion :**
  - 400 g de jus de fruit de la passion
  - 1600 g de lait entier
  - 360 g de sucre
  - 100 g de jaunes d'œufs
  - 200 g d'œufs
  - 140 g de **Crème Pâtissière à chaud ancel** de votre choix
  - QS de **Nappage Miroir à froid Neutre ancel**



### LA RECETTE

Réaliser la pâte feuilletée selon votre méthode habituelle ou en suivant notre recette disponible en scannant le QR-code ci-contre.

Foncer les cercles avec la pâte feuilletée, répartir le fourrage mangue-passion sélection ancel dans les fonds de pâte puis l'étaler uniformément. Replacer ensuite au réfrigérateur.

Porter à ébullition le jus de fruit de la passion avec le lait et la moitié du sucre. Blanchir les œufs et les jaunes d'œufs avec le restant du sucre puis incorporer la préparation pour crème pâtissière.

A ébullition, verser lentement les deux tiers du mélange lait / jus de fruit de la passion dans le mélange précédent sans cesser de remuer. Remettre le tout dans la casserole puis reporter à ébullition en maintenant la cuisson pendant 1 min.

Répartir l'appareil dans les 2 fonds de pâte feuilletée en versant doucement puis laisser refroidir complètement avant de les cuire à 170°C pendant environ 30 min.

Après refroidissement, napper la surface du flan au pinceau avec du **nappage miroir à froid neutre ancel** légèrement dilué avec de l'eau. Parsemer de la coco râpée sur le pourtour.

Retrouvez également notre recette de Pâte Feuilletée sur notre site **Condifa** en scannant le QR code suivant :



# La gamme des Crèmes Pâtisseries à chaud



## CRÈMES PÂTISSIÈRES À CHAUD

|  | Conditionnement<br>article | Code        | EAN           | Nbre<br>d'articles<br>/unité<br>d'exp. |
|--|----------------------------|-------------|---------------|--|
| Crème Pâtissière à chaud                         | Carton de 5 kg             | 1-42-002194 | 3027030002023 | 1                                      |
| Crème Pâtissière à chaud                         | Sac de 25 kg               | 1-42-000203 | 3027030002030 | 1                                      |
| Crème Pâtissière à chaud Super                   | Étui de 1 kg               | 1-42-003350 | 3027030033508 | 6                                      |
| Crème Pâtissière à chaud Super                   | Carton de 5 kg             | 1-42-002188 | 3027030002085 | 1                                      |
| Crème Pâtissière à chaud Super                   | Seau de 15 kg              | 1-42-000805 | 3027030008056 | 1                                      |
| Crème Pâtissière à chaud Super                   | Sac de 25 kg               | 1-42-008896 | 3506170088963 | 1                                      |
| Crème Pâtissière à chaud Extra-Fine              | Carton de 5 kg             | 1-42-002195 | 3027030002122 | 1                                      |
| Crème Pâtissière à chaud Torchon                 | Carton de 5 kg             | 1-42-002187 | 3027030002139 | 1                                      |
| Crème Pâtissière à chaud Spéciale<br>Congélation | Carton de 5 kg             | 1-42-010761 | 3506170010445 | 1                                      |
| Crème Pâtissière à chaud Spéciale<br>Congélation | Sac de 25 kg               | 1-42-010851 | 3506170010889 | 1                                      |

Retrouvez l'ensemble des produits et recettes ancél et accédez aux vidéos de gestes de chefs sur [www.condifa.fr](http://www.condifa.fr)



**De grandes marques partenaires de votre réussite**

Condifa S.A.S. 28-30, rue la Fayette - F-67023 Strasbourg Cedex 1 - Contact : [condifa@condifa.fr](mailto:condifa@condifa.fr)