

## PÂTE SUCRÉE

N°1

Pour tarte

INGRÉDIENTS	UNITÉ	POIDS					
		1	2	3	4	5	
1	Beurre	kg	0.210	0.105			
	Sucre glace	kg	0.270	0.135			
Mélangez au batteur à l'aide de la «feuille»* en 1ère vitesse, le beurre et le sucre glace jusqu'à obtenir une texture pommade sans morceau.							
2	Jaune d'œuf	kg	0.025	0.013			
	Œuf	kg	0.125	0.065			
Quand le mélange (1) est homogène, incorporez les jaunes d'œufs et les œufs toujours en 1ère vitesse.							
3	Farine T55	kg	0.600	0.300			
	Sel fin	kg	0.006	0.003			
POIDS TOTAL		kg	1.236	0.618			
Ajoutez (3) ensemble farine et sel, mélangez environ 3 à 4 mn puis débarrassez. Laissez reposer 12 h au frais.							

## Astuce du chef

Prenez votre temps pour le mélange, restez bien en première vitesse. Laissez reposer.

Cette pâte se congèle parfaitement. Emballez-la dans du papier film. Faites plutôt des carrés d'environ 1 ou 2cm d'épaisseur. Ce sera ainsi plus rapide pour la décongélation. N'hésitez pas à les peser d'avance, afin de ne décongeler que ce dont vous avez besoin.

Cette pâte est idéale pour les flans, tartes aux fruits ...

Conservation

Réfrigérateur  
cru

1 semaine

Réfrigérateur  
cuite

NON

Congélateur  
cru

OUI

Congélateur  
cuite

OUI

## FLAN PÂTISSIER

Pâte sucrée

Recette de base	Unité	4 pers	6 pers	8 pers		
		Cercle 180 diamètre	Cercle 200 diamètre	Cercle 220 diamètre		
1	Pâte sucrée	kg	0.300	0.400	0.500	

Étaler la pâte d'une épaisseur de 0.4 cm. Huiler le cercle, poser le sur une plaque avec une feuille de cuisson. Puis mettre la pâte dans le cercle en laissant retomber d'un centimètre environ sur les bords. Mettre au frigo ou au congélateur pour un refroidissement plus rapide. (astuce1 ci-dessous)

2	Crème pâtissière n°2	kg	0.800	1	1.200	
---	----------------------	----	-------	---	-------	--

Cuire la crème pâtissière (astuce2 ci-dessous). La mettre **chaude** dans le cercle, puis laisser refroidir au congélateur ou au frigo au moins 30 minutes. (astuce3 ci-dessous)  
 Avant de mettre au four votre flan, couper le surplus de pâte sucrée.  
 Après préchauffage, enfourner lorsque le four atteint 180°C.  
 Laisser cuire jusqu'à coloration du flan.

J'ai calculé les poids pour la crème pâtissière, en fonction des besoins, afin de vous faire gagner du temps. Par contre, pour la pâte sucrée, n'hésitez pas à en faire plus. Détaillez-la au poids voulu, par rapport à la taille du cercle. Congelez le reste pour une prochaine fois.

## Recette crème pâtissière spéciale flan

Ingrédients	Unité	8pers Ø220	6 pers Ø200	4 pers Ø180
Lait	kg	0.800	0.667	0.526
Gousse de vanille	pièce	1	1	1
Œufs	kg	0.200	0.167	0.132
Sucre en poudre	kg	0.200	0.167	0.132
Maïzena	kg	0.056	0.047	0.037

# FLAN PÂTISSIER

Pâte sucrée

Cuisson

180°C

Temps

35 à 45mn

CONSERVATION

Réfrigérateur  
cuite

3 à 4 jours

Congélateur  
cru

OUI

Congélateur  
cuite

NON

## Astuce du chef

- 1-Pour une crème pâtissière vraiment de qualité, utiliser du lait frais et des œufs extra frais, gustativement, cela fait toute la différence.
- 2-Attention, avant de mettre la crème pâtissière chaude, la pâte sucrée doit être très, très froide, voir dure. Ainsi, la chaleur de la crème ne fera pas fondre la pâte.
- 3-Pourquoi ne pas mettre le flan, avec la crème encore chaude, au four tout de suite?  
ha ha ! petit truc important : pour éviter que la crème pâtissière ne déborde du cercle. Il faut donc bien le laisser refroidir au moins 30mn avant de l'enfourner.

## Shéma

Crème pâtissière

Pâte sucrée

