

# Tarte Flan Parissien

Tiempo de preparación: 360 Min



## Ingredientes

### Compota de mango

**Azucar:** 50 grs  
**Vainilla:** 1 Vaina

**Mango:** 1 unidad  
**Jugo de Naranja:** 200 cc

### Hojaldre

**Agua:** 225 cc  
**Manteca:** 300 grs

**Harina:** 500 grs  
**Sal:** 10 grs

### Relleno

**Leche:** 500 cc  
**Azucar:** 125 grs  
**Huevo:** 1 unidad  
**Vainilla:** 2 Varas

**Almidón de Maíz:** 50 grs  
**Yemas:** 5 Unidades  
**Crema de leche:** 250 cc

## Preparación de la Receta

### Hojaldre

- En batidora con gancho *harina*, agua y sal hasta tomar la masa y formar un bollo para el amasijo.
- Envolver con film y dejar reposar a temperatura ambiente 30 minutos.
- En un bol mezclar *manteca* pomada con *harina* hasta integrar para el empaste.
- Extender sobre film y darle forma rectangular.
- Reservar en frío por 1 hora.

- Estirar el amasijo en un rectángulo de 30 x 40 y colocar el empaste en el centro.
- Encerrar el empaste con el amasijo y estirar de 2 cm de altura.
- Para la primera vuelta simple doblar en tercios superpuestos y dejar reposar 20 minutos en heladera.
- Estirar nuevamente de 2 cm y dar una vuelta doble doblando en cuartos superpuestos siempre colocando para estirar la abertura de las vueltas para la persona.
- Para terminar la masa dar otra vuelta simple y una última vuelta doble.
- Reservar en heladera.

## Relleno

- Calentar leche con las semillas de 2 vainas de vainilla hasta el primer hervor.
- En un bol mezclar yemas, *huevo*, azúcar, almidón de maíz, *crema* de leche y agregar la leche infusionada tibia sin dejar de revolver.
- Volver la mezcla en la olla al fuego y cocinar a fuego suave sin dejar de revolver hasta espesar.
- Reservar .

## Armado

- Estirar la masa de 5 mm y fonzar el molde (redondo de 22 cm).
- Incorporar el relleno y cocinar en horno a 170° C por 50 minutos.

## Compota de mango

- Calentar *jugo* de *naranja*, azúcar, semillas de vaina de vainilla y láminas de mango hasta que estén tiernos (10 minutos)
- Reservar.
- Servir una porción de flan con la compota de mango fría.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tarte-flan-parisien>