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 &uacute

- Ltima 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-parissien