



FLAN PARISIENNE BRAZZALE



Ingredienti

Per la frolla mandorla e pino marittimo

330 g Burro di latte Fratelli Brazzale
330 g zucchero semolato
3 g sale
1 bacca di vaniglia
135 g uova
200 g farina di mandorla
540 g farina di riso

210 g amido di mais
5-8 g corteccia di pino marittimo

Flan alla salvia e Gran Moravia

2,4 kg latte fresco intero
2,8 kg panna fresca liquida
300 g Gran Moravia
3 kg mascarpone
1,24 kg zucchero
900 g uova intere
300 g albumi
300 g amido di mais
1 baccello di vaniglia
30 g scorza di mandarino
9 g salvia in polvere

Procedimento

Impastare burro, zucchero, sale e bacca di vaniglia in paritaria con la foglia. Dopodiché aggiungere l'uovo e una volta ben amalgamato le due farine, fino a ottenere un impasto liscio compatto.