

FLAM PARISENC

Nota: Recepta de Thierry Marx - dues estrelles ** Michelin.

Nota: Podem fer aquest pastís sense cap base de pasta i omplir directament el motllo amb la crema.

Nota: Al final hi ha la Recepta de Christophe Michalak, campió del món de pastisseria el 2005.



	pasta brisa
100 grs	mantega
30 ml	aigua
20 grs	sucre glass
180 grs	farina fluixa
20 grs	farina ametlla
40 grs (de 2 ous)	rovells d'ou petits
3 grs	sal
1	MOTLLO rodó de cul desmuntable de 18 cm Ø i 5 cm = 1330 cm3
	crema pastissera
325 ml	llet sencera
200 ml	nata líquida 35% MG
130 ml	aigua mineral o filtrada
1 beina	vainilla
20 grs	vainilla líquida
150 grs (3 ous)	ous sencers
60 grs (de 3 ous)	rovells d'ou
160 grs	sucre
60 grs	midó de blat de moro - pot ser Maizena - o també fècula de patata

Preparar la pasta brisa (no s'ha de pastar, només barrejar fins que agafi consistència terrosa)

- Posar la mantega a trossos a temperatura ambient, l'aigua, a sal, el sucre i els rovells d'ou al bol d'una batedora i barrejar amb la pala "K" fins que la preparació sigui homogènia.

Nota Si ho fem má treballarem la massa a pessigades, sense amassar.

- Quan sigui homogènia i afegim la farina.

- Barrejar de nou i parar tan aviat com es formi una bola.

- Brisar-la lleugerament, estirant-la en tres direccions diferents amb el palmell de la ma, recargolant altre cop la massa sobre si mateixa per fer una bola i repetir l'operació 3 o 4 cops.
- Finalment conformar una bola i embolicar-la amb paper film.
- Guardar durant **2 a 3 hores**. És necessari aquest temps de nevera perquè després s'estiri bé.
- Folrar el motllo (per aquest tipus de pastís molt millor un motllo amb un fons desmuntable) amb paper de forn
- Untar el motllo amb mantega.
- Treure la massa de la nevera amb 1 hora d'antelació.
- Passada l'hora estirar la massa amb el corró enfarinat fins a tenir una capa de 3 mm de gruix.
- Enrotllar la massa al voltant del corró i traspasar-la al motllo cobrint amb la pasta el cul i els laterals.
- Eliminar l'excés que sobresurti per les vores.

Nota: També podem folrar només el cul del motllo per fer una base.

- Guardar el motllo al congelador. La congelació evitarà que la massa quedi xopa per la crema abans que comenci a coure's.

Preparar la crema

- Tallar longitudinalment la beina de vainilla i raspar les llavors. Posar-les en una cassola amb l'aigua filtrada i la llet i portar-ho a ebullició.
- Apagar el foc i deixar infundir una estona fins que la llet sigui tèbia.
- En un bol posem els ous, el sucre i el midó de blat de moro i batem fins que la preparació sigui homogènia.
- Abocar la meitat de la llet sobre el bol del rovells mentre anem remenant. Acabar d'abocar-hi la resta sense parar de remenar.
- Un cop barrejat ho colem amb un colador xinès per eliminar possibles grumolls.
- Tornar-ho a la cassola i escalfar-la a foc alt mentre ho anem remenant constantment fins que la crema s'espesseixi i agafi una consistència entre crema anglesa i crema pastissera. **Màxim uns 30 segons** d'ebullició perquè no se'ns facin grumolls.
- Retirar del foc i traspasar la crema a un bol net perquè es temperi. Tapar la crema amb un paper film a tocar de la crema perquè no s'hi faci crosta.
- Quan sigui temperada la posem 1 hora a la nevera.
- Preescalfar el forn a 170 °C (th. 6), amb ventilador.
- Abocar el farcit sobre la massa de pasta brisa congelada.
- Enfornar a 170°C durant 1 hora.
- Es deixa refredar al motlle i es posa a la nevera.
- Es Menja fred, preferiblement l'endemà.

Pastís de crema cremada: Podem convertir aquest flam en una pastís de crema cremada a la catalana si abans de portar-lo a taula hi espolssem una capa de sucre blanc per sobre i el cremem amb un bufador de cuina.

Nota: Recepta de Christophe Michalak, campió del món de pastisseria el 2005.

	pasta brisa
50 grs	mantega
40 grs	sucre blanc
40 grs	sucre moreno
40 grs	farina fluixa
50 grs	farina ametlla
1	MOTLLO rodó de cul desmuntable de 18 cm Ø i 5 cm = 1330 cm3

	crema pastissera
500 ml	llet sencera
125-250 ml	nata líquida 35% MG hi podem posar entre 125 i 250 la quantitat que tinguem
— —	aigua mineral o filtrada
1 beina	vainilla
10 grs	vainilla líquida
— —	ous sencers
100 grs (5 rovells)	rovells d'ou
125 grs	sucre
50 grs	midó de blat de moro - pot ser Maizena - o també fècula de patata