# Flan Brésilienne 2.0

## Met huisgemaakte brésilienne

## Een creatie van Wouter Hanssens



Voor 35 porties

### Ingrediënten

## Flanbalkjes

5 l melk

950 g suiker

550 g maïszetmeel

100 g eigeel

500 g ei

1 vanillestokje

1 plaat zanddeeg (60 x 40 cm)

## Hazelnootcrumble

1/8 vanillestokje

300 g kristalsuiker

50 g extra fijn amandelpoeder

380 g bloem

250 g hazelnootpoeder

3 g zout

255 g Debic Brioche

## Bladerdeegkrokantjes

710 g bloem (11,50/680)

90 g Debic Brioche

15 g zout

285 g water

500 g Debic Millefeuille Gold

## Huisgemaakte brésilienne

500 g gepelde hazelnoten

50 g glucose

500 g suiker

## Vanilleroom

500 ml Debic Stand & Overrun

40 g fijne suiker

¼ vanillestokje

### Bereiding

## Flanbalkjes

Bereid een klassieke vanillepudding met alle ingrediënten.

Bekleed een bakplaat en kader van 60 x 40 cm met het zanddeeg, uitgerold op 2 mm.

Strijk de pudding uit in de kader en bak onmiddellijk op 220 °C gedurende 40 min.

Laat gedurende een nacht koelen. Snijd vervolgens in balkjes van 5,5 x 11,5 cm.

## Hazelnootcrumble

Verwijder het merg uit het vanillestokje. Meng met alle andere, droge ingrediënten.

Smelt de Debic Brioche en voeg toe aan de droge ingrediënten. Meng kort tot een homogene massa.

Stort het geheel uit op een plaat en druk samen.

Plaats een nacht in de koeling en bak vervolgens af op 220 °C gedurende 15 minuten.

Breek de crumble na het bakken in grove stukken.

## Bladerdeegkrokantjes

Meng alle ingrediënten, behalve de Debic Millefeuille Gold, en kneed het deeg kort. Laat het deeg gedurende 4 uur rusten in de koeling.

Incorporeer de Debic Millefeuille Gold in het deeg en geef het deeg 2 toeren van 4. Laat het deeg vervolgens een nacht rusten in de koeling.

Snijd het deeg in kleine vierkantjes en bak het deeg af tussen 2 platen.

Bestrooi het gebakken bladerdeeg met suiker en brand af met behulp van een crème brûlée-brander.

Huisgemaakte brésilienne

Rooster de hazelnoten op 220 °C gedurende 8 minuten.

Verwarm de glucose in een ronde, koperen pot en vervolgens de suiker.

Maak er op een rustig vuur al roerend een karamel van.

Meng er de hazelnoten onder en stort vervolgens meteen uit op een geoliede tafel.

Laat het geheel afkoelen en breek met een grote rolstok in stukjes.

Bewaar de brésilienne in een gesloten recipiënt.

## Vanilleroom

Klop de Debic Stand & Overrun, samen met de fijne suiker en het merg van de vanille op tot een luchtige massa.

Breng over in een spuitzak met gladde spuitmond en bewaar in de koeling.

### Opbouw

Spuit toefjes van de vanilleroom op de flanbalkjes.

### Afwerking

Werk af, volgens eigen smaak, met de hazelnootcrumble, de bladerdeegkrokantjes en de huisgemaakte brésilienne.

Gebruik eventueel een beetje bladgoud als finishing touch.