

FLAN SESAME

Recette: Thomas GÉRARD [BEIGE ALAIN DUCASSE TOKYO]



PATE FEUILLETEE

- 1kg FARINE
- 300g BEURRE DE TOURAGE
- 25g SEL
- 380g EAU
- 500g BEURRE DE TOURAGE

2 TOURS DOUBLE 1 TOUR SIMPLE.
DETAILLER DES BANDES DE LA LARGEUR
SOUHAITE ET TAILLER ET PIQUET LES FONDS.

APPAREIL A FLAN 1 40 PIECES

- 600g LAIT
- 30g PATE DE SESAME NOIR Spoutpouch
- 100g SUCRE
- 150g JAUNES
- 50g FECULE DE MAIS
- 100g CREME FROIDE
- 80g BEURRE
- 2g FLEUR DE SEL



REALISER UNE PATISSIERE, PUIS AJOUTER LA
CREME FROIDE, LE BEURRE, LA PATE DE
SESAME NOIR Spoutpouch ET LA FLEUR DE SEL.

APPAREIL A FLAN 2 40 PIECES

- 600g LAIT
- 30g PATE DE SESAME BLANC Spoutpouch
- 100g SUCRE
- 150g JAUNES
- 50g FECULE DE MAIS
- 100g CREME FROIDE
- 80g BEURRE
- 2g FLEUR DE SEL



REALISER UNE PATISSIERE, PUIS AJOUTER LA
CREME FROIDE, LE BEURRE, LA PATE DE
SESAME BLANC Spoutpouch ET LA FLEUR DE SEL.

Montage

REALISER LE FEUILLETAGE ET FONCER LES
MOULES SOUHAITS, CUIRE A BLANC 30MIN A
170°C. REALISER LES APPAREILS A FLAN ET LES
COULES EN QUINCONCE DANS LE FEUILLETAGE
ET CUIRE A 170°C PENDANT 20MIN. LAISSER
REPOSER 2 HEURES AVANT DEGUSTATION.

★ La recette est fidèle à celle écrite par le chef.

FINANCIER SESAME

Recette: Thomas GÉRARD [BEIGE ALAIN DUCASSE TOKYO]



POUR 10 PIECES

FINANCIER SEASAME

- 310g SUCRE GLACE
- 220g POUDRE D'AMANDE
- 220g BEURRE NOISETTE
- 310g BLANCS
- 110g FARINE
- 5g FLEUR DE SEL
- 5g PATE DE SESAME NOIR
- 3g LEVURE CHIMIQUE
- 20g SESAME NOIR



MELANGER LES POUDRES AVEC LES BLANCS, AJOUTER LE BEURRE NOISETTE, PATE DE SESAME NOIR ET SASAME NOIR, PESER A 20G CUIRE A 185°C PENDANT 8MIN.

PRALINE SESAME

- 200g PATE DE SESAME NOIR
- 100g SUCRE
- 2g FLEUR DE SEL



REALISER UN CARAMEL A SEC, LE COULER SUR SILIPAT ET LE MIXER A FROID AVEC LA PATE DE SESAME NOIR.

REALISATION

REALISER L'APPAREIL A FINANCIER LA VEILLE ET LES CUIRE DANS LES MOULES SOUHAITE A 180°C, A FROID GARNIR DE PRALINE SESAME.

*La recette est fidèle à celle écrite par le chef.