

Flan Pâtissier au Chocolat façon Cookie
Pour 13 flans en bandes de 56x9 cm soit 166 portions



1. **PÂTE A COOKIES :**

300 g de beurre
150 g de sucre semoule
225 g de sucre cassonade
150 g d'œufs
420 g de farine
5 g de sel
4 g de levure chimique
220 g de pépites de chocolat

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger le beurre pommade avec le sucre et le sel. Ajouter les œufs, puis la farine préalablement tamisée avec la levure chimique, jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Incorporer les pépites puis laisser reposer la pâte environ 2 heures au réfrigérateur avant de l'étaler sur 5 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson. Couper des bandes de pâte aux dimensions de la hauteur des cadres. Placer la pâte sur les parois des cadres légèrement graissés à l'Agent de démoulage Ouragan ancel. Couper la pâte aux dimensions du cadre. Il n'est pas possible de fonder le cadre en une fois avec la pâte à cookies.

2. **FLAN PÂTISSIER AU CHOCOLAT :**

2 sachet(s) de 1,1kg de Flan Pâtissier au Chocolat alsa Professionnel

8 L de lait demi-écrémé

Préparer le Flan Pâtissier au Chocolat alsa Professionnel : délayer la préparation alsa Professionnel dans une partie du lait froid à l'aide d'un fouet.

Porter à ébullition le restant du lait, y incorporer le premier mélange puis revenir à ébullition.

Cuire 2 minutes sans cesser de remuer.

Verser le mélange dans le moule préalablement foncé avec la pâte à cookies et cuire environ 45 min à 180°C.

Servir après démoulage et complet refroidissement.

3. **ASTUCE**

Pour décorer le dessus du flan, utiliser un Nappage Miroir Neutre ancel et déposer des copeaux de chocolat.