

LE DÉFI D'OCTOBRE



Ouvert du 5 octobre 2026 au 2 novembre 2026

C'est quoi, le défi du Club ?

Suite au succès des précédents défis du Club Fou de Pâtisserie, l'idée reste la même : continuer à proposer des exercices créatifs autour de grands classiques de la pâtisserie, pour explorer ensemble de nouvelles pistes esthétiques, techniques et gourmandes.

Ce mois-ci, on s'attaque à un incontournable aussi simple en apparence qu'exigeant à réussir : **le flan**.

Flan parisien, flan pâtissier, flan sans pâte, flan très vanillé, version chocolatée, fruitée, ultra graphique, généreusement caramélisée ou complètement réinventée : derrière sa crème lisse et sa surface dorée, ce classique ouvre un immense terrain de jeu.

L'objectif ? **Imaginer votre flan signature**. Celui que vous auriez envie de voir derrière la vitrine d'une pâtisserie, celui qui donne envie de couper une part bien nette, de découvrir une texture tremblotante et fondante, et de plonger sa cuillère dedans sans attendre.

Vous pouvez partir d'un flan très traditionnel et le pousser au maximum, ou au contraire vous éloigner franchement de ses codes. Mais votre création doit garder l'âme du flan : une crème cuite, généreuse, gourmande et clairement identifiable.

Défi #5 – Le Flan Signature



LE DÉFI D'OCTOBRE



Ouvert du 5 octobre 2026 au 2 novembre 2026

La consigne du défi

Proposer une création personnelle, contemporaine ou audacieuse autour du flan.

Comment conserver l'identité de ce dessert populaire et réconfortant tout en proposant une création qui vous ressemble, visuellement comme gustativement ?

Il ne s'agit pas simplement de parfumer une recette classique autrement : on vous encourage à réfléchir à la crème, à sa texture, à sa cuisson, à son équilibre, à sa forme et à la manière dont votre création donne envie d'être dégustée.

Les fondamentaux à respecter pour la revisite

Votre création doit impérativement inclure :

- Une crème cuite de type flan, clairement identifiable à la coupe
- Une texture crémeuse, fondante ou légèrement tremblotante
- Une vraie réflexion sur l'équilibre des goûts et des textures
- Une identité personnelle forte, visuelle ou gustative
- Au moins deux textures différentes

La pâte est facultative : pâte feuilletée, sucrée, sablée, biscuit, croustillant ou aucune pâte du tout... à vous de choisir ce qui sert le mieux votre idée.

Mais le dessert doit rester lisible comme une interprétation du flan, et non comme un entremets, une tarte garnie de crème ou une mousse déguisée.

Ce qu'on peut faire

Revisiter le flan classique

- Flan parisien très vanillé
- Flan chocolat, café, praliné ou caramel
- Flan aux fruits, aux agrumes ou aux épices
- Flan inspiré d'un dessert ou d'une boisson
- Flan façon souvenir d'enfance
- Flan inspiré d'une culture, d'un voyage ou d'une saison

Travailler les formats

- Grand flan à partager
- Flans individuels
- Flan à l'assiette
- Flan très haut ou ultra fin
- Format carré, rectangulaire, cylindrique ou sculptural
- Composition déconstruite, à condition que le flan reste bien identifiable

LE DÉFI D'OCTOBRE



Ouvert du 5 octobre 2026 au 2 novembre 2026

Revisiter le flan classique

- Flan parisien très vanillé
- Flan chocolat, café, praliné ou caramel
- Flan aux fruits, aux agrumes ou aux épices
- Flan inspiré d'un dessert ou d'une boisson
- Flan façon souvenir d'enfance
- Flan inspiré d'une culture, d'un voyage ou d'une saison

Travailler les formats

- Grand flan à partager
- Flans individuels
- Flan à l'assiette
- Flan très haut ou ultra fin
- Format carré, rectangulaire, cylindrique ou sculptural
- Composition déconstruite, à condition que le flan reste bien identifiable

Explorer les textures

- Crème très fondante, ferme, soyeuse ou presque coulante
- Pâte feuilletée, sucrée, sablée ou biscuitée
- Croustillant, crumble, streusel ou praliné
- Insert fruité, compotée, confit, gel ou caramel
- Fruits frais, rôtis, marinés ou confits
- Chantilly, ganache montée ou finition légère
- Jeux de contrastes : crémeux / croustillant / fondant / acidulé / torréfié

Explorer les saveurs

- Vanille sous toutes ses formes
- Chocolat, café, praliné, noisette, amande, sésame ou pistache
- Caramel, miel, sirop d'érable, fruits secs
- Fruits de saison, agrumes ou fruits exotiques
- Thé, herbes fraîches, épices douces, fleurs ou alcools
- Associations gourmandes, régressives ou plus surprenantes

Ce qui est déconseillé

- Proposer une tarte garnie d'une crème qui ne rappelle pas vraiment le flan
- Masquer complètement la crème cuite sous trop de décors ou de garnitures
- Miser uniquement sur le parfum sans travailler la texture et l'équilibre
- Faire une création trop complexe à comprendre visuellement
- Oublier la coupe : c'est elle qui doit donner envie de goûter

LE DÉFI D'OCTOBRE



Ouvert du 5 octobre 2026 au 2 novembre 2026

Modalités du défi

Voilà comment cela va se dérouler :

- Le défi est lancé aux membres du Club via la newsletter et sur le Discord.
- Le Discord est là pour échanger, discuter, tester des idées et partager ses avancées.
- Une fois le dessert réalisé, il faut envoyer sa création par mail à l'adresse club@foudepatisserie.fr, en prenant bien soin de respecter les consignes photo et texte.
- Les créations seront ensuite sélectionnées par l'équipe de Fou de Pâtisserie.
- Les gagnant-e-s auront la chance d'être publié-e-s dans le magazine Fou de Pâtisserie, avec leurs photos et leurs recettes.

Pour valider votre participation, vous devez fournir :

- Une photo principale du dessert fini
- Une photo de coupe permettant de comprendre l'intérieur et les textures
- Une courte description du concept, entre 5 et 10 lignes, expliquant ton intention
- *Optionnel mais apprécié : un croquis, une note d'intention, une inspiration visuelle ou quelques étapes de réalisation*

La qualité de la photo et du texte va forcément jouer, puisque tout va se passer par images. Pensez donc à soigner la découpe, la lumière et le moment de la prise de vue : un beau flan, ça se raconte aussi par sa coupe.

Le conseil d'Elsa, organisatrice des défis du Club

Pour prendre du plaisir dans ce défi, partez du flan que vous rêveriez vraiment de manger.

Très vanillé ? Très crémeux ? Bien brûlé sur le dessus ? Chocolaté ? Acidulé ? Régressif ? Minimaliste ? Ultra généreux ? Inspiré d'un souvenir de boulangerie ou d'une pâtisserie découverte en voyage ?

Je vous encourage à vous poser ces questions avant de commencer :

- Qu'est-ce qui fait un flan pour moi ?
- Quelle texture ai-je envie de défendre ?
- Est-ce que je veux partir d'un flan classique ou m'en éloigner franchement ?
- Quelle place prend la pâte dans ma création ?
- Qu'est-ce qui va créer la surprise à la dégustation ?
- Comment ma coupe va-t-elle raconter mon dessert ?
- Quels goûts vont faire saliver les gens à la simple lecture de ma description ?
- Est-ce que ma création reste clairement identifiable comme un flan ?

Et surtout : amusez-vous.

L'objectif du défi reste avant tout de tester, expérimenter et partager vos univers pâtisseries avec le reste du Club.

