BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakelschile.cl

CATEGORÍA

Pastelería

EVENTO

Primavera

CHOCOFLAN

INGREDIENTES

Grupo Queque

Ingrediente	KG
PM Queque Premium Chocolate Bakels	1.000
Huevos	0.350
Agua	0.280
Aceite Vegetal	0.270
	Peso total: 1.900

Grupo Caramelo

Ingrediente	KG
Azúcar granulada	0.250
	Peso total: 0.250

Grupo Flan

Ingrediente	KG
Leche	1.000
Azúcar granulada	0.180
Huevos	0.500
Remojo 4 Leches Bakels	0.400
	Peso total: 2.080

MÉTODO

Caramelo
-En un sartén grande utilizar 250 gramos de azúcar granulada y colocar en llama media alta.
-Cuando tome color en el borde bajar la temperatura.
-Mover el sartén con cuidado, evitando revolver el caramelo.
-Distribuir en 2 moldes tipo flanera de 24 cm.

Queque
-Incorporar todos los ingredientes en la batidora.
-Mezclar en velocidad lenta durante 1 minuto aproximadamente.
-Utilizar mezquino para limpiar paredes y base del bowl.
-Terminar de batir en velocidad alta durante 5 minutos.
-Verter en moldes en donde previamente se debe agregó el caramelo.

Flan
-Utilizar 1 litro de leche fría en un bowl grande.
-Incorporar azúcar granulada y huevo entero, mezclar con batidor manual.
-Luego incorporar Remojo 4 Leches y mezclar durante 2 a 3 minutos o hasta lograr una mezcla homogénea.
-Dividir en 2 jarros medidor y reservar.

Montaje
-Utilizar un molde cuadrado alto para lograr hornear los productos a baño maría.
-Precalentar el horno a 180°C.
-Colocar el molde cuadrado en el horno y verter agua fría, llegando casi a la mitad del molde.
-Luego colocar los 2 moldes flaneros sobre el agua.
-Una vez estabilizados los moldes, verter sutilmente el flan sobre el batido del queque.
-Hornear a 180°C durante 70 a 75 minutos.
-Al momento que se produce la cocción se invierte solo el contenido en su interior, quedando una película de caramelo, el flan y el queque sabor chocolate.

(Receta para 2 moldes de 24 cms)