



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Fiestas Patrias

FLAN

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
Remojo 4 Leches Bakels	0.200
Leche	0.600
Huevos	0.300
Peso total:	1.100

Grupo Caramelo

Ingrediente	KG
Caramelo Cream	0.250
Peso total:	0.250

Grupo Caamelo

Ingrediente	KG
Agua	0.090
Peso total:	0.090

MÉTODO

Caramelo

- En un bowl plástico mezclar el relleno Caramelo Cream y el agua.
- Calentar en microondas durante 1 minuto en temperatura alta.

-Posteriormente con una brocha repostera aplicar en moldes y reservar.

Base

-Incorporar todos los ingredientes en la juguera.

-Mezclar en velocidad media alta durante 2 minutos aproximadamente.

-Luego verter en moldes que contienen el caramelo.

-Hornear a 180°C durante 50 a 55 minutos (Verificar con puntilla para comprobar resistencia del flan).

(Receta para 8 porciones)