EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DULCERIA Y CONFITERIA ARTESANAL

Instructor

Bernardo Grisales r

Centro : Centro de tecnologías agroindustriales

NOMBRE DEL PRODUCTO

FLAN DE CARAMELO

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Los registros más antiguos que se conocen sobre lo que dio origen al flan que conocemos hoy en día nos llevan hasta los romanos, cuando ellos comenzaron a domesticar pollos y a incorporar los huevos a diferentes recetas. El primer nombre que tuvo este postre fue tyropatina.

Más adelante nació una nueva mezcla compuesta de huevos, leche y miel. Durante la Edad Media, este postre se consumía en época de cuaresma. En esos días fue cuando se comenzó a elaborar con azúcar. La primera versión llevaba pimienta, pero este ingrediente se sustituyó más adelante por caramelo, como el que conocemos ahora.

El nombre flan viene del siglo VII y es una palabra francesa que significa torta plana. Cuando se comenzó a popularizar el flan, comenzaron a nacer nuevas versiones, dependiendo del país donde se prepara. Pero la receta básica para prepararlo incluye huevos, leche y azúcar. Se cocina a baño de maría y se le pone caramelo.

A muchas personas les pasa que el caramelo se quema y le da un sabor amargo al flan. Para que esto no pase, recordemos que se debe colocar azúcar con agua y estar revolviendo constantemente hasta que se comiencen a formar burbujas y el azúcar cambie de color. Entonces, se debe retirar inmediatamente del fuego.

FORMULA PARA EL FLAN

MATERIA PRIMA	***CANTIDAD EN GRAMOS***	***PORCENTAJES %***
LECHE LIQUIDA	1000	100
LECHE EN POLVO	200	20
AZUCAR	250	25
HUEVOS	75	750
CAFÉ INSTANTANEO-LICOR	50	5

FORMULA PARA CARAMELIZAR LOS MOLDES

MATERIA PRIMA	***CANTIDAD USADA EN GRAMOS***	***PORCENTAJES %***
AZUCAR REFINADA	**300**	**100**
AGUA	**75**	**25**

PROCEDIMIENTO

1- Limpiar y desinfectar equipos y utensilios

2- Pesar los ingredientes por separado y verificar

3-Colocar en un molde yo use uno de ½ libra y 5 moldes de lasaña el azúcar mas el agua mezclar y llevar al fuego hasta que esta se torne en un color de caramelo(poner mucho cuidado porque si se pasa de cocción este azúcar se quema y queda de un sabor amargo y no nos va a servir también usar un trapo seco para coger los moldes porque este azúcar calienta demasiado el molde y quema demasiado ya que alcanza una temperatura de 150°c después llevar ala nevera los moldes hasta que el azúcar se cristalice

4-Poner en la licuadora leche líquida, huevos, azúcar, leche en polvo, café instantantaneo o licor, y licuar

5-servir en los moldes caramelizados pasándolos por un colador y ponerles encima papel aluminio

6- llevar al horno poniéndolos al baño maría a 150°c más o menos 1hora más 45 minutos hasta que este tome una textura sólida y de un color

acaramelado por encima

7- Quitar papel aluminio esperar que enfríen y llevarlos a la nevera ojala de un día para otro o mínimo 2 horas en refrigeración

8- Desmoldar, porcionar y consumir.

EQUIPOS Y UTENCILIOS

EQUIPOS	***UTENCILIOS***
Horno	Gramera
Nevera	Recipientes
	Cuchillos
	latas
	moldes
	Licuadora