CURSO ELABORACIÓN DE POSTRES LÁCTEOS

Flan de Galleta de café tipo Wafer

Formulación: (8 Porciones Aproximadamente)

Materias Primas:

1 paquete de galletas tipo Wafer (Cualquier marca) preferiblemente con sabor a café
25 gramos de café (Preparar media taza de café cerrero)
20 gramos de Gelatina sin sabor (3 cucharitas pequeñas)
200 gramos o mililitros de Leche líquida (1 taza)
150 gramos de Crema de leche (3/4 de taza)
150 gramos de leche condensada (3/4 de taza)

Opcional:
Canela en polvo para decorar cubierta.

Procedimiento:

1. Medir detalladamente cada uno de los ingredientes
2. Calentar media taza de agua y preparar café cerrero con los 50 gramos de café en polvo
3. Agregar la gelatina sin sabor al café cerrero tibio y mezclar bien
4. Verter la leche líquida, la crema de leche y la leche condensada en la licuadora o recipiente donde va a mezclar
5. Agregar el café cerrero con la gelatina sin sabor pasando por colador para evitar los grumos
6. Licuar o mezclar por dos minutos a alta velocidad
7. Engrasar moldes para el Flan
8. Ubicar capas de galleta en la base del molde sin dejar espacios vacíos
9. Remojar con la mezcla de leches y café
10. Volver a ubicar nuevamente capas de galleta encima del remojo sin dejar espacios vacíos
11. Remojar la nueva capa con la mezcla base
12. Repetir procedimiento según dimensión de molde y cantidad de producto a elaborar
13. Dejar remojar por 5 minutos mínimo
14. Llevar a refrigerar por mínimo 90 minutos
15. Desmoldar y decorar a gusto.
16. Porcinar y degustar

¡Buen provecho!

ING. HAYVER ANDRÉS SÁNCHEZ FORERO
ESP. GERENCIA DE PROYECTOS - INSTRUCTOR – SENA