FLAN DE BAILYS Y CARAMELO

PRODUCTO	INGREDIENTE	%	gramos	FORMULADOR EN GRAMOS	PROCESO
FLAN DE BAILYS Y CARAMELO	HUEVOS	12,984026	103,872	103,87	PASO 0: ELABORAR CARAMELO LIQUIDO. PASO 1 . EN UN BOLW PONDREMOS EL QUESO CREMA Y LA LECHE CONDENSADA Y BATIMOS CON BATIDOR DE MANO (GLOBO). PASO 2: AGREGAMOS LA YEMA DEL HUEVO Y EL HUEVO COMPLETO, PARA DAR CREMOSIDAD. VAMOS A VATIR SUAVEMENTE SIN AGREGARLE MUCHO AIRE , AGREGAMOS NUESTRO BAYLIS DE TRES LECHES (LECHERITA SABORIZADA) O BALYLIS ORIGINAL, PASO 3: COLOCAMOS LA CREMA SOBE EL CARAMELO _____ HAREMOS UN BAÑO MARIA CON EL AGUA EN UN CASO PODREMOS EL OTRO MOLDE Y LLEVAMOS AL HORNO A 150 GRADOS X 35 MINUTOS
	BAILYS ORIGINAL O LECHE CONDENSADA CON ESENCIA DE BAYLIS	25,968053	207,744	207,74	
	LECHE CONDENSADA	25,968053	207,744	207,74	
	QUESO CREMA	25,968053	207,744	207,74	
	YEMA	5,1936106	41,5489	41,55	
	TENDREMOS CARAMELO DE AZUCAR PARA LA BASE DE NUESTRO FLAN	0	0	0,00	
	WHIP TOPPING	3,75	30	30,00	
	total:	99,831796	800	800,00	