FLAN DE CARAMELO

PRODUCTO	INGREDIENTE	%	gramos	FORMULADOR EN GRAMOS	PROCESO
FLAN DE CARAMELO	HUEVOS	12,5	100	29,13	EN UN BOLW PONDREMOS LOS HUEVOS Y LAS YEMAS Y LE ADICIONAMOS EL AZUCAR, ABATIMOS CON EL GLOBO MANUAL, ADICIONAMOS LA LECHE FRIA Y VAMOS BATIENDO , ADIICONAMOS LA VAINILLA, Y UN POCO DE SAL - VAMOS A COLAR LA CREMA ANTES DE HORNEARLAS PARA DARCREMOSIDAD Y SUAVIDAD, CUBRI CON PAPEL ALUMINIO PARA QUE EL VAPOR DE MAS CALOR Y TEXTURA 180 ° c x 30 minutos, es importante vitar que la crema o el baño mrihiervn en lgun momento
	YEMAS	5	40	11,65	
	AZUCAR GRANULADA	18,75	150	43,69	
	LECHE LIQUIDA DESCREMADA ES IDEAL	62,5	500	145,63	
	ESENCIA DE VAINILLA	1	8	2,33	
	SAL	0,25	2	0,58	
	total:	100	800	233,00	