FLAN DE CARAMELO



PRODUCTO	INGREDIENTE	%	gramos	FORMULADOR EN GRAMOS	PROCESO
FLAN DE CARAMELO	HUEVOS	9,3632959	100	100,00	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 , ADICIONAMOS LA VAINILLA, Y UN POCO DE SAL - VAMOS A COLAR LA CREMA ANTES DE HORNEARLAS PARA DAR CREMOSIDAD Y SUAVIDAD DOS VECES, CUBRIR CON PAPEL ALUMINIO PARA QUE EL VAPOR DE MAS CALOR Y TEXTURA 180 ° c x 45 minutos, es importante LLEVAR AL HORNO EL POSTRE Y PONERLO EN BAÑO MARIA DENTRO DEL HORNO CON EL AGUA PREVIAMENTE CALIENTE
	YEMAS	5,6179775	60	60,00	
	AZUCAR GRANULADA	14,044944	150	150,00	
	LECHE LIQUIDA DESCREMADA ES IDEAL O ENTERA	46,816479	500	500,00	
	ESENCIA DE VAINILLA BLANCA PURA SELVA NEGRA	0,7490637	8	8,00	
	CREMA DE LECHE PESADA - HEAVY CREAM	23,220974	248	248,00	
	SAL PARA MATAR EL SABOR A HUEVO	0,1872659	2	2,00	
	total:	100	1.068	1068,00	