



Flan caramel



Gemaakt
door
Apparaat

V-ZUG N.V.
Combair-Steam SL vanaf 2015

Karamelsaus

60 g suiker
100 ml water

Voor de saus de suiker in een pan lichtbruin karamelliseren, met het water blussen en tot de helft laten inkoken.

De bodem van de vormpjes met de karamelsaus bedekken.

Flan caramel

500 ml melk
50 g suiker
1 vanillestokje, opengesneden en uitgeschrapt
3 eieren

De melk, de suiker, het uitgeschrapte vanillemerg en het vanillestokje in een pan tot ongeveer 40 °C verwarmen. Het vanillestokje verwijderen. De melk langzaam onder de eieren roeren. Het mengsel in de vormpjes gieten.

De vormpjes op de geperforeerde gaarplaat in de koude gaarruimte schuiven. Stomen.

Steaming 90°C gedurende 25 Mins

Laten afkoelen. De rand van de flans voorzichtig met een mes losmaken, op een bord storten en de karamelsaus eroverheen gieten.

Tips

In plaats van water kan voor de saus ook sinaasappelsap of een ander fruitsap worden gebruikt.

Accessoires

6 flanvormpjes à ø7 cm
Gaarplaat geperforeerd

