Flan al caramello

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	20 Min.
Tempo di riposo	4 Ore
Tempo di cottura	25 Min.
Pezzo	6
Elettrodomestico	CombiSteamer V4000 38 dal 2021

I flan al caramello sono un dessert senza tempo che vi delizierà. Sono facili da preparare e possono essere serviti in pochissimo tempo. Con la loro consistenza morbida come la seta e la salsa al caramello, che aggiunge una piacevole nota amara, sono un finale perfetto.

Salsa al caramello

100 g di zucchero

50 ml di acqua

Flan al caramello

500 ml di latte

1 baccello di vaniglia, tagliato, semi raschiati

3 uova

2 CM di zucchero

Salsa al caramello

Scaldare lo zucchero in una padella larga e farlo caramellare fino a quando non assume un colorito marrone chiaro, mescolando delicatamente. Togliere la padella dal fuoco, versare l'acqua, rimettere la padella sul fuoco e ridurre della metà. Coprire il fondo delle formine con la salsa al caramello.

Flan al caramello

Mescolare il latte, il baccello di vaniglia e i semi raschiati in una padella e scaldare. Togliere la padella dal fuoco. Rimuovere il baccello di vaniglia. In una scodella sbattere le uova e lo zucchero, versare il latte mescolando continuamente e versare con cura negli stampini attraverso un setaccio fine. Posizionare gli stampini sulla teglia d'acciaio inossidabile forata nella camera di cottura fredda e cuocere a vapore a 90 °C per 25 minuti. Togliere i flan al caramello e lasciarli raffreddare. Staccare delicatamente i bordi dei flan al caramello con un coltello affilato e girare ciascuno di essi su un piatto.

Cottura a vapore 90 °C per 25 Min.

Consigli

Per la salsa al caramello utilizzare succo d'arancia o altro succo di frutta al posto dell'acqua.

I flan al caramello possono essere preparati fino a due giorni prima.

Accessori

Per 6 formine con una capacità di circa 150 ml ciascuna

Contenitore di cottura forato

Ulteriori informazioni

Creata il	04.08.2025