



Флан с кальвадосом

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 15 Mins
Время 2 Hrs
простоя
Время 25 Mins
приготовления
Порции 6
прибор Combair-Steam SE с 2015 года

Флан

2 яиц
2 желток
3 ст. л. кальвадоса
80 г Сахар
250 мл молока
200 мл жирных сливок

Венчиком смешать яйца и кальвадос. При этом не допускать возникновения пены. Сахар, молоко и сливки высыпать/вылить в сковороду. Помешивая, нагреть до растворения сахара.

Яичную массу при постоянном помешивании вылить в молоко и затем пропустить через сито. Равномерно распределить молоко с яйцами по стаканам.

Поставить стаканы на противень из нержавеющей стали. Поставить противень из нержавеющей стали в холодную камеру. Готовить на пару.

Steaming 90 °C в течение 25 Mins

Примерно в течение 2 часов охлаждать флан с кальвадосом в укрытом состоянии.

Сухое миндальное печенье

1 ст. л. Миндальные палочки
1 ст. л. Сахар
Немного Взбитые сливки

Миндальные палочки и сахар выложить в широкую сковороду и при умеренной температуре обжарить, помешивая, пока сахар не станет коричневым и не покроет миндалины. Сахар должен начать слегка вспениваться.

Карамелизированные миндальные палочки выложить на бумагу для выпечки и дать им остыть.

Флан с кальвадосом незадолго до сервировки украсить взбитыми сливками и карамелизированными миндальными палочками.





Аксессуары

Перфорированный противень из нержавеющей стали
6 стаканов прибл. по 200 мл

Дополнительная информация

Составлен 11.12.2019

