

## POUDRE A FLAN 124

### Préparation pour crème pâtissière à chaud et flan.

Cette préparation à chaud de flan garantit la réalisation de succulentes garnitures. La constance d'un bon goût et la facilité de mise en œuvre permettent la réalisation de pâtisserie de très bonne qualité.



#### Ingrédients

Amidon, arôme, colorants:  
E102, E124

#### Conditionnement

Sac de 10kg  
Palette de 48 sacs

#### Etiquetage

DLUO Date limite d'Utilisation optimale : 12 mois après la fabrication

#### Conditions de Stockage

A conserver au frais (20°C) et à l'abri de l'humidité

#### Rendement

Pour 1 sac de 10 kg : 185 flans de 1000 g cuits

« A titre indicatif dans le respect du mode d'utilisation »

#### Recette économique

Poudre à flan : 80 g  
Sucre : 150 g  
Lait : 1000 g

#### Recette classique

Poudre à flan : 70 g  
Sucre : 200 g  
Lait : 1000 g  
Œufs entiers : 2 unités

#### Recette fine

Poudre à flan : 60 g  
Sucre : 200 g  
Lait : 1000 g  
Jaune d'œufs : 4 unités

#### Recette flan

Poudre à flan : 90 g  
Sucre : 200 g  
Lait : 1000 g  
Œuf entier : 1 unité

#### Recette crème pâtissière à chaud

Prendre 1 l de lait, verser  $\frac{3}{4}$  dans une casserole et porter à ébullition. Délayer avec le quart restant : le sucre, la préparation pour crème et les œufs suivant la recette choisie. Verser le tout dans une casserole contenant le lait chaud et faire bouillir 2 à 3 min.

#### Recette flan

Même mode de préparation Verser dans un cercle à tarte foncé de pâte. Laisser refroidir et cuire le flan à 210° jusqu'à l'obtention d'un brunissement en surface.

#### Contrôle Qualité Analyses régulières

Physico-chimiques  
Micro Biologiques  
Recherche contaminants

#### Allergènes

Sont indiqués en caractères *gras italiques* dans le pavé ingrédients

