

POUDRE À FLAN

Mélange équilibré pour la fabrication de flan



LES + DU PRODUIT

› Préparation pour la réalisation de flans et garnitures :

- Texture gélifiée.
- Couleur jaune clair.

› Peut être utilisée dans des pâtisseries "pur beurre" (d'après la recette préconisée).

› Recette adaptée à vos besoins :

- Facile et rapide à mettre en œuvre.
- Supporte l'ajout de parfums, arômes et alcools.
- Très bonne tenue à la cuisson.



ASTUCES

- N'hésitez pas à proposer vos flans en format familial ou en parts individuelles pour booster vos ventes.
- Variez les recettes en ajoutant des fruits (pruneaux, abricots) ou en l'aromatisant au chocolat.

simplifiez votre quotidien

Moul-Bie



POUDRE À FLAN



Crème : 100 g
Flan : 110 g

Poudre à Flan



250 ml
puis 750 ml

Lait



150 g

Œufs



100 g
puis 100 g

Sucre

Mise en œuvre

Mélanger le mixe avec 250 ml de lait, 100 g de sucre et les œufs.
Porter à ébullition le reste de lait et de sucre.
Rajouter le premier appareil dans le lait bouillant et laisser cuire 2 à 3 min. en remuant.
Crème : Faire refroidir la crème en la recouvrant d'un film alimentaire avant de garnir.
Flan : Verser la crème chaude dans un fond de tarte, laisser refroidir.



Flan : 60 min.

180°C (+/- 20°C)

Les temps indiqués doivent être adaptés en fonction du matériel utilisé.

Ingrédients

Amidon modifié - Amidon (**sulfites**) -
Colorant (caroténoïdes d'origine naturelle) - Arôme naturel

*Présence éventuelle de gluten, de soja, de graines de sésame,
de lait, d'œuf et de fruits à coque.*

Déclaration nutritionnelle pour 100 g de mixe

Énergie (kJ)	1 505
Énergie (kcal)	354
Matières grasses (g)	0,2
dont acides gras saturés (g)	0,0
Glucides (g)	87,8
dont sucres (g)	0,1
Fibres alimentaires (g)	0,0
Protéines (g)	0,3
Sel (g)	0,03



UNIS POUR LE
GOÛT