

Flan Tart

MELLA GOURMET WHIP, MELLA KREMA MİKSİ, LUBECA WEISSE SCHOKO %29 ve MELLA BRONZ SPECULOOS MİKSİ ile çalışılmış



Flan dolgu

Süt	1,500 l
Yumurta sarısı	0,050 kg
Şeker	0,050 kg
MELLA GOURMET WHIP	0,150 l
MELLA KREMA MİKSİ	0,250 kg
LUBECA WEISSE SCHOCO %29	0,150 kg
Toplam ağırlık	2,150 kg

Uygulama:

Süt, yumurta sarısı, şeker ve MELLA GOURMET WHIP 80°C ısıtılır. MELLA KREMA MİKSİ ve eritilmiş LUBECA WEISSE SCHOCO %29 ilave edilerek blender ile homojen karıştırılır.

Tart hamuru

MELLA BRONZ SPECULOOS MİKSİ	0,250 kg
Buğday unu	0,250 kg
Tereyağı	0,250 kg
Yumurta	0,100 kg
<hr/> Toplam ağırlık	<hr/> 0,850 kg

Yoğurma süresi: 3 - 4 dakika

Fırın sıcaklığı: 190 – 200 °C

Piştirme süresi: Yaklaşık 40 dakika

Uygulama: Hazırlanan hamur 6 x 22 cm ebatlarındaki çemberlerin içine uygulanır. Daha sonra hazırlanan flan dolgu tart hamurunun içine dökülerek pişirilir.