

# FLAN



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Lait ou lait de soja	900	48,7
Crème 35% ou crème végétale	300	16,2
<b>Yumgo ENTIER POUDRE</b>	<b>23</b>	<b>1,2</b>
Eau (pour hydrater l'entier poudre)	157	8,5
<b>Yumgo JAUNE POUDRE</b>	<b>8</b>	<b>0,4</b>
Eau (pour hydrater le jaune poudre)	56	3,0
<b>Huile de colza (pour hydrater le jaune poudre)</b>	<b>8</b>	<b>0,4</b>
Sucre	300	16,2
Maïzena	96	5,2
<b>Total</b>	<b>1848</b>	<b>100,0</b>



## PROCESSUS

- Chauffer le lait et la crème.
- Réhydrater Yumgo Entier poudre avec l'eau et Yumgo Jaune poudre avec l'eau et l'huile.
- Mélanger Yumgo Entier réhydraté, Yumgo Jaune réhydraté et le sucre, puis ajouter l'amidon et mélanger.
- Ajouter une partie du mélange lait / crème chaud et bien mélanger avec le mélange précédent.
- Cuire l'ensemble des ingrédients jusqu'à relâchement de l'amidon.
- Verser immédiatement dans les fonds de tarte froids, lisser.
- Congeler le flan. A la sortie du congélateur, cuire le flan pendant environ 25 minutes à 170°C.



## CONSEILS

- Pour aromatiser le flan, de la vanille peut être ajoutée dans le lait et la crème durant l'étape 1.

# FLAN



INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
Milk or plant based milk	900	48,7
35% cream or plant based cream	300	16,2
<b>Yumgo <i>WHOLE POWDER</i></b>	<b>23</b>	<b>1,2</b>
<b>Water (to hydrate Yumgo Whole)</b>	<b>157</b>	<b>8,5</b>
<b>Yumgo <i>YOLK POWDER</i></b>	<b>8</b>	<b>0,4</b>
<b>Water (to hydrate Yumgo Yolk)</b>	<b>56</b>	<b>3,0</b>
<b>Rapeseed oil (to hydrate Yumgo Yolk)</b>	<b>8</b>	<b>0,4</b>
Sugar	300	16,2
Cornstarch	96	5,2
<b>Total</b>	<b>1848</b>	<b>100,0</b>



## PROCESS

- Heat the milk and cream.
- Rehydrate Yumgo Whole Powder in water and Yumgo Yolk Powder with water and oil.
- Mix rehydrated Yumgo Whole, rehydrated Yumgo Yolk and sugar, then add the starch and mix.
- Add some of the hot milk/cream mixture and mix well.
- Cook all the ingredients until the starch is released.
- Pour into the cold pie shells. Put in the freezer.
- Bake the frozen flan for about 25 minutes at 170°C.



## Tips

- To flavor the flan, vanilla can be added during the 1st step.

For your questions and projects, contact us at [innovation@yumgo.fr](mailto:innovation@yumgo.fr)

Find us at [www.yumgo.fr/conseil-innovation](http://www.yumgo.fr/conseil-innovation)