

Flan de Leche

Tradicional

Cubano

⌚ Prep: 15m

🔥 Cocción: 60m

🕒 Reposo: 4h

Σ Total: 315m

🍽 8 porciones



Ref. visual: Cocina Cubana con Luz

MISE EN PLACE / INGREDIENTES

[6]

- ☐ 1 lata (14 oz) Leche condensada (La Lechera)
- ☐ 1 lata (12 oz) Leche evaporada (Carnation)
- ☐ 5 unidades Huevos grandes a temperatura ambiente
- ☐ 1 taza Azúcar blanca para caramelo
- ☐ 2 cucharadas Agua (2 cucharadas para el caramelo + agua caliente para el baño María)
- ☐ 1 cucharada Extracto de vainilla puro

GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Leche Condensada: Nestlé La Lechera

Viscosidad perfecta para textura densa. • 📍 Pasillo de repostería.

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

- 1

Caramelo Ámbar

⌚ 10 min

Funde el azúcar con 2 cucharadas de agua a fuego medio durante 10 minutos hasta 340°F (170°C), girando el molde hasta lograr ámbar dorado. Baña las paredes del molde.

✓ Control: Caramelo ámbar líquido vidrioso.
- 2

Mezcla de Flan

⌚ 5 min

Bate suavemente los huevos con la leche condensada, la leche evaporada y la vainilla durante 5 minutos sin incorporar espuma.

✓ Control: Crema lisa homogénea.
- 3

Colar y Hornear

⌚ 50 min

Cuela sobre el molde acaramelado. Hornea a baño María con agua caliente a 325°F (163°C) por 50 minutos (completando los 60 min totales de cocción junto al caramelo).

✓ Control: Bordes firmes y centro con suave temblor (170°F–175°F / 77°C–79°C).
- 4

Refrigerar 4 Horas y Desmoldar

⌚ 4h (240m)

Deja templar y refrigera durante 4 horas (240 minutos) hasta que cuaje por completo antes de pasar una espátula fina y desmoldar.

✓ Control: Flan frío, firme y desmoldado con caramelo líquido.

🛡 **SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TEMPERATURA: SEGURIDAD ≥160°F (71°C) | TEXTURA OBJETIVO: 170°F–175°F (77°C–79°C) EN EL CENTRO A 325°F (163°C) BAÑO MARÍA**

Seguridad Alimentaria USDA (Huevo y Lácteos): Hornear hasta alcanzar mínimo ≥160°F (71°C) internos para eliminar Salmonella; refrigerar a ≤40°F (4°C).

👁 **SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:**

Textura densa y aterciopelada sin burbujas de aire al cortarlo.

🔬 **POR QUÉ FUNCIONA:**

Amortiguación Térmica al Baño María: Rodear el molde con agua caliente amortigua el calor seco del horno a 325°F (163°C) y modera la transferencia térmica en los bordes, permitiendo retirar el flan cuando el centro alcanza 170°F–175°F (77°C–79°C), antes de que las proteínas del huevo superen los 185°F (85°C) y formen poros por sinéresis.

⚠ **EVITA ESTE ERROR:**

Caramelo cristalizado: Mueve solo el mango del molde sin meter utensilios.