

Flan de Caramelo

Salado (Crème Caramel)

🕒 Prep: 20m

🔥 Cocción: 45m

🕒 Reposo: 4h

Σ Total: 305m

🍽️ 6 porciones



Ref. visual: Food Wishes (Chef John)

MISE EN PLACE / INGREDIENTES

[8]

- ☐ 0.75 taza Azúcar blanco granulado, dividido (1/2 taza para el caramelo y 1/4 taza para la natilla)
- ☐ 2 cucharadas Agua (2 cucharadas para el caramelo más agua caliente para el baño maría)
- ☐ 0.5 cucharadita Sal marina fina o sal kosher para el caramelo salado
- ☐ 1.5 tazas Leche entera fresca
- ☐ 0.5 taza Crema espesa para batir
- ☐ 3 unidades Huevos enteros grandes
- ☐ 2 yemas Yemas de huevo adicionales
- ☐ 1 cucharadita Extracto puro de vainilla

GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Extracto Puro de Vainilla: Nielsen–Massey Pure Vanilla Extract

Extracto de vainas de Madagascar con notas aromáticas florales limpias. • 📍 Pasillo de repostería.

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

- 1

Hacer Caramelo Salado

⌚ 8 min

Cocina 1/2 taza de azúcar y 2 cucharadas de agua en una cacerola a fuego medio sin remover hasta obtener un color ámbar oscuro (unos 6 minutos). Retira, añade la sal marina y reparte en 6 moldes ramekins.

✓ Control: Caramelo ámbar endureciéndose en el fondo de los moldes.
- 2

Calentar Leche e Infusión

⌚ 5 min

Calienta la leche y la crema con el 1/4 taza de azúcar restante y 1 cucharadita de extracto de vainilla a fuego bajo hasta que humee sin hervir. Retira del fuego.

✓ Control: Mezcla de leche perfumada caliente.
- 3

Batir y Colar Natilla

⌚ 5 min

Bate los huevos y yemas suavemente. Vierte la leche tibia en hilo fino batiendo continuamente. Pasa la mezcla por un colador de malla fina para eliminar burbujas y grumos.

✓ Control: Natilla líquida perfectamente lisa.
- 4

Hornear al Baño María

⌚ 40 min

Vierte en los moldes. Coloca los moldes en la fuente de horno, vierte agua caliente hasta la mitad y hornea a 325°F (163°C) durante 35 a 40 minutos hasta que el centro tiemble suavemente. Refrigera 4 horas.

✓ Control: Natilla cuajada que vibra al mover el molde.

🛡️ SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TEMPERATURA: 160°F (71°C) MÍNIMO USDA PARA NATILLAS DE HUEVO

Seguridad Alimentaria USDA (≥160°F / 71°C) vs Textura Culinaria (170°F–175°F / 77°C–79°C): La mezcla de huevo y leche alcanza la pasteurización segura a 160°F (71°C), pero se hornea a baño María hasta 170°F–175°F (77°C–79°C) para que las proteínas cuajen con firmeza sedosa sin hervir (≥185°F / 85°C). Refrigerar a ≤40°F (4°C).

👁️ SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:

Natilla que tiembla delicadamente al desmoldar, bañada por una cascada de caramelo salado ámbar brillante.

🔍 POR QUÉ FUNCIONA:

El Toque de Sal en el Caramelo: La sal en el caramelo contrarresta la dulzura empalagosa tradicional y realza los matices tostados del azúcar quemado.

⚠️ EVITA ESTE ERROR:

El flan quedó gomoso y con burbujas de aire: Hornea a 325°F (163°C) y usa agua caliente pero no hirviendo para el baño maría; la natilla debe cuajar suavemente.