

WILLIAMS SONOMA

Flan de Flor de Cempasúchil y Pan de Ánimas Autóctono

INGREDIENTES:	PREPARACIÓN:
CARAMELO DE FLAN - 250 g de azúcar - 80 ml de agua LA BASE - 2 tz de pétalos orgánicos de flor de cempasúchil - 397 g de leche condensada - 360 ml de leche evaporada - 500 ml de leche entera - 300 g de queso philadelphia - 6 pz de huevo - 15 ml de extracto de vainilla o 1 pz de vaina de vainilla - 1 pizca de sal	1. Llevar a fuego medio nuestra una cacerol Le Creuset, al tenerla caliente agregar azúcar y dejar que se forme un suave caramelo. Posteriormente incorporar el agua y dar ligeros movimientos hasta obtener una mezcla homogénea. 2. En un silpat para cupcake verter el caramelo y dejar reposar mientras se prepara la base del flan. 3. En la misma cacerola le creuset en la que se preparó el caramelo colocar la leche a fuego medio. Antes de romper hervor agregar los pétalos de cempasúchil para infusionar, dejar enfriar y reservar. 4. En licuadora VITAMIX ASCENT X2 colocar la leche infusionada con pétalos de flor, la leche condensada, leche evaporada, extracto de vainilla, queso, huevos, y la pizca de sal. 5. Colar la base anterior para lograr una textura uniforme y vaciar en el silpat. 6. Precalentar horno BREVILLE a 180° y colocar dentro una charola con suficiente agua para lograr una perfecta cocción del flan y una vez que tengamos el flan en el horno bajar la temperatura a 160° por entre 50 y 60 minutos. La temperatura interna para el flan debe ser de 80° a 83°.
PAN DE ÁNIMAS - 500 g de harina - 150 g de azúcar - 10 g de sal - 10 g de levadura - 240 ml de agua - 10 ml de extracto de vainilla - 7 g de canela - 2 pizcas de anís en polvo	1. En un coludo de acero ALL CLAD colocar 50 ml de agua y entibiar. Esta mezcla se utilizará para la hidratación de la levadura, es importante que esté tibia para que no mate la levadura. Posteriormente agregar la levadura en polvo y 10 gr de azúcar, mezclar bien dejar reposar para iniciar con el proceso de fermentación. 2. En un bowl de acero WILLIAMS SONOMA tamizar la harina, agregar el azúcar, la sal, la canela el anís y mezclar bien los polvos. 3. Agregar a los polvos la mezcla de levadura e ir incorporando poco a poco, seguido de esto agregar el extracto de vainilla. 4. Incorporar la manteca de cerdo a la masa hasta ir logrando una mezcla uniforme y homogénea. 5. Precalentar el horno a 180°. Mientras tanto formar bolas de 30 gr y confeccionar el pan de ánimas. 6. Hornear a 180° entre 30 y 40 minutos.

