



Exercici PastisseriaData:

- 1.- Quina és la funció de les postres en un menú.
- 2.- Que vol dir que hem de adequar les postres al tipus de servei?
- 3.- Com es classifiquen les postres?
- 4.-Prepara uns flams individuals per a 180 persones.
 - a) 180 grams de flam per persona.
 - b) porcentualitza la recepta
 - c) Indica quin seria el preu de venda dels flams (individual) segons les següents dades
 - Llet 0.90€ litre
 - Sucre 1 € kilo
 - ous 1.60 € dotzena.
 - Aroma 0.1 € per persona
 - Ous 65 grams cada un.
 - Aigua. 0.30€ litre
- 5.- Explica quin seria el procés **d'elaboració** d'una pasta de fulls.

Flan de huevo

Ingredientes

Caramelo
125 gr azúcar
40 gr agua

Flan

1/2 (500 ml) leche entera
5 huevos
100 gr azúcar

*Opcional: una corteza de limón
1/2 rama de canela

Caramelo

Flan

Procedimiento

1. aromatizar leche: incorporar en un cazo la leche, junto con los aromas secos, llevar a ebullición, retirar, tapar y dejar infusionar durante min 15 min.
2. (Caramelo): juntar el agua y el azúcar, llevar a ebullición y dejar hervir hasta evaporar el agua, caramelizarse el azúcar hasta tostar.
3. Poner el caramelo en las bases de los moldes.
4. Mezclar los huevos con el azúcar.
5. Agregar a los huevos y azúcar, la infusión de leche.
6. Rellenar los moldes y cocer al baño María al horno a $160-180^{\circ}\text{C}$ - 20 min aprox.
7. Enfriar min 2h. antes de desmoldar.