

ooo

INVENTARIO

NUESTRO ALMACEN

INGREDIENTES	CANTIDAD POR	PRECIOS	FECHA DE COMPRA
JTOMATES	100	\$50	19-SEP-2023
/LECHUGA/	100/	\$50/	19-SEP-2023
/AGUACATE/	100/	\$50/	19-SEP-2023
/ARANDANOS/	100/	\$50/	19-SEP-2023
/ NUEZ/	100	/ \$50/	19-SEP-2023

EDIT

ooo

INVENTARIO

NUESTRO ALMACEN

INGREDIENTES	CANTIDAD POR	PRECIOS	FECHA DE COMPRA
PRODUCTO	CANTIDAD POR KILO	PRECIO	FECHA DE ADQUISICIO..
/ PRODUCTO/	CANTIDAD POR KILO/	PRECIO/	FECHA DE ADQUISICIO..
/ PRODUCTO/	CANTIDAD POR KILO/	PRECIO/	FECHA DE ADQUISICIO..
/ PRODUCTO/	CANTIDAD POR KILO/	PRECIO/	FECHA DE ADQUISICIO..
/ PRODUCTO/	CANTIDAD POR KILO/	PRECIO/	FECHA DE ADQUISICIO..

GUARDAR

○ ○ ○

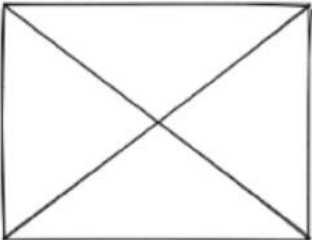
EDITAR RECETA

INGREDIENTES

AQUI SE PUEDE EDITAR LOS INGREDIENTES DE TU RECETA

PROCEDIMIENTO

AQUI SE PUEDE EDITAR EL PROCEDIMIENTO DE TU RECETA



SUBIR IMAGEN

GUARDAR

NOS GUSTARÍA SABER TU OPINIÓN

E-mail

Enter a valid email address

Name

Enter your Name

Date

mm/dd/yyyy

Phone

Enter your phone (e.g. +14155552675)

Message

Enter your message

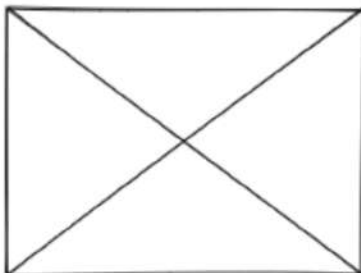
Enviar

RECETA 1

ingredientes

1 taza de azúcar
2 1/2 tazas de leche descremada
3 cucharadas de Fécula De Maiz
Maizena®
5 huevos
190 gramos de queso crema
1 cucharada de extracto de vainilla
natural
1 taza de azúcar

☆☆☆☆☆



Procedimiento

Elige correctamente el molde!

Antes de comenzar es importante elegir el molde para hacer el Flan. Este se cocina a baño María, por lo que necesitarás dos recipientes: una olla muy grande y un refractario, molde para pastel o flanera que quepa dentro de la olla.

Procura que sobre suficiente espacio entre el molde y la orilla de la olla para que puedas meter y sacar el molde sin quemarte con la olla (que estará caliente). Coloca agua para cubrir 3/4 partes de la altura del molde y pon a hervir el agua sola. Esto servirá para la cocción a baño maría.

Prepara el caramelo

En una sartén de teflón coloca 1/4 de la taza de azúcar con dos cucharadas de agua caliente. Con mucho cuidado y con una pala de madera, mueve constantemente mientras se forma un caramelo claro. El agua caliente nos ayudará a tener un caramelo más fluido, vierte en la flanera o recipiente y esparce por toda la superficie.

Utiliza Maizena® para una textura tersa

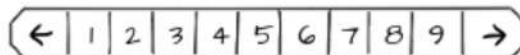
Ahora va la preparación del Flan napolitano. Toma media taza de la leche y ahí disuelve la Fécula De Maiz Maizena®, esta nos ayudará a que la consistencia del Flan sea suave, como la de una natilla o creme brûlée.

Calienta el resto de la leche sin que hierva e integra la Maizena® disuelta, deja unos minutos a fuego bajo y cuando comience a espesar, retírala y deja enfriar a temperatura ambiente.

Prepara el Flan napolitano

Cuando la mezcla de leche y Maizena® este completamente fría, licuala junto con el resto del azúcar, los huevos, el queso crema y el extracto de vainilla. Asegurate que quede bien integrado todo.

ESTA SOLO ES PARA EL ADMIN



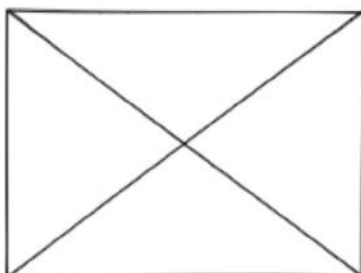
EDIT

RECETA 3

ingredientes

1 taza de azúcar
2 1/2 tazas de leche descremada
3 cucharadas de Fécula De Maiz
Maizena®
5 huevos
190 gramos de queso crema
1 cucharada de extracto de vainilla
natural
1 taza de azúcar

☆☆☆☆☆



Procedimiento

Elige correctamente el molde!

Antes de comenzar es importante elegir el molde para hacer el Flan. Este se cocina a baño María, por lo que necesitarás dos recipientes: una olla muy grande y un refractario, molde para pastel o flanera que quepa dentro de la olla.

Procura que sobre suficiente espacio entre el molde y la orilla de la olla para que puedas meter y sacar el molde sin quemarte con la olla (que estará caliente). Coloca agua para cubrir 3/4 partes de la altura del molde y pon a hervir el agua sola. Esto servirá para la cocción a baño maría.

Prepara el caramelo

En una sartén de teflón coloca 1/4 de la taza de azúcar con dos cucharadas de agua caliente. Con mucho cuidado y con una pala de madera, mueve constantemente mientras se forma un caramelo claro. El agua caliente nos ayudará a tener un caramelo más fluido, vierte en la flanera o recipiente y esparce por toda la superficie.

Utiliza Maizena® para una textura tersa

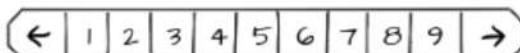
Ahora va la preparación del Flan napolitano. Toma media taza de la leche y ahí disuelve la Fécula De Maiz Maizena®, esta nos ayudará a que la consistencia del Flan sea suave, como la de una natilla o creme brûlée.

Calienta el resto de la leche sin que hierva e integra la Maizena® disuelta, deja unos minutos a fuego bajo y cuando comience a espesar, retírala y deja enfriar a temperatura ambiente.

Prepara el Flan napolitano

Cuando la mezcla de leche y Maizena® este completamente fría, licuala junto con el resto del azúcar, los huevos, el queso crema y el extracto de vainilla. Asegurate que quede bien integrado todo.

ESTA SOLO ES PARA EL ADMIN



EDIT

COCINNAMOROLL

MENU

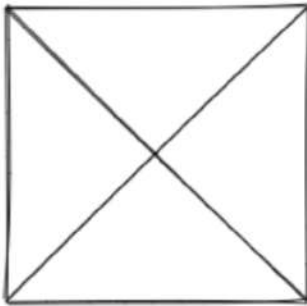
INVENTARIO

RECETAS

RECETAS

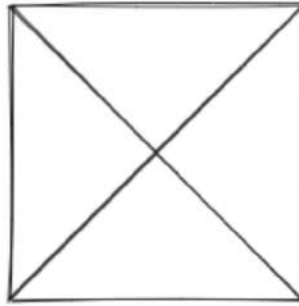
RECETA 1

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Nunc maximus, nulla ut commodo sagittis, sapien dui mattis dui, non pulvinar lorem felis nec erat



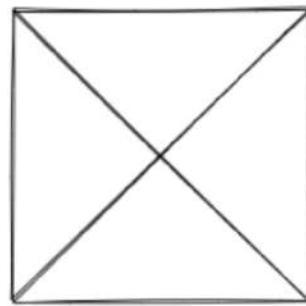
RECETA 2

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Nunc maximus, nulla ut commodo sagittis, sapien dui mattis dui, non pulvinar lorem felis nec erat



RECETA 3

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Nunc maximus, nulla ut commodo sagittis, sapien dui mattis dui, non pulvinar lorem felis nec erat



NUESTRO ALMACEN

INGREDIENTES	CANTIDAD POR KILOS	PRECIOS
JITOMATES	100	\$50
/LECHUGA/	100/	\$50
/AGUACATE/	100/	\$50
/ARANDANOS/	100/	\$50
/ NUEZ/	100	/ \$50