



Authentic Flan & Sauce



All that is needed to produce a flan with that authentic cooked flavor is to add milk and mix following the easy one-step directions provided. The ready to use "Caramelo Para Flan" sauce makes it even easier to produce a complete, authentic flan. Whether you choose large or small portions, the results will be perfect every time and they will please even your most discriminating customers.

Todo lo que se necesita para producir un flan con el sabor auténtico del cocinado es añadir leche y mezclar siguiendo las instrucciones que se proporcionan paso a paso. La salsa lista para usar "Caramelo Para Flan" facilita aún más la preparación de un completo y auténtico flan. Ya sea que tú escojas porciones grandes o pequeñas, los resultados serán perfectos cada vez y satisfacerán a tus clientes más exigentes.



Authentic & Traditional

INSTANT FLAN



ITEM #	ITEM DESCRIPTION	PACK SIZE
31636	Trigal Dorado Flan Mix	25 lb
31637	Trigal Dorado Caramelo para Flan (Flan Sauce)	1 gal

Small Batch / Remesa Pequeña
 1 lb (0.45 kg)
 4 lb 6 oz (2.00kg)
 as desired

INGREDIENTS / INGREDIENTES
 Trigal Dorado Flan Mix
 Whole Milk / Leche Entera
 Trigal Dorado Caramelo para Flan

Large Batch / Remesa Grande
 25 lb (11.40 kg)
 110 lb (50.00 kg)
 as desired

DIRECTIONS

1. Heat milk to a boil over medium to high heat, stirring constantly. (Can also heat in microwave to 180°F)
2. Add Trigal Dorado Flan Mix to milk and mix thoroughly.
3. Pour the desired quantity of "Caramelo para Flan" into the bottom of each mold (approximately 1/8th of an inch thick). Then pour the prepared flan mixture into the mold.
4. Refrigerate at least 1 hour to set.

IMPORTANT: Prepared flan and finished products must be stored under refrigeration (40°F).

PROCEDIMIENTO

1. Calentar la leche hasta que empiece a hervir. (También se puede calentar en una microonda hasta 82°C)
2. Agregar Trigal Dorado Flan Mix a la leche y mezcle bien.
3. Vierte la cantidad deseada de "Caramelo para Flan" en el fondo de cada molde (aproximadamente 1/8 de pulgada de grueso). Luego vierte la mezcla de flan preparada al molde.
4. El flan cuaja en una hora en refrigeración.

IMPORTANTE: El flan preparado y los productos terminados deben almacenarse en refrigeración (4°C).

You can count on Trigal Dorado for:

Authenticity
 Consistency
 Versatility

Puedes contar con Trigal Dorado para:

Autenticidad
 Consistencia
 Versatilidad



Authentic Taste. We Deliver.™

866.232.8575 | www.yourbakemark.com