

## Крем ФЛАН / Cream Flan

Cream flan е **основен десерт** във френската кухня – яйчен крем, запечен на водна баня с карамел. Има гладка, кремообразна текстура и деликатен вкус, използва се самостоятелно или като част от по-сложни десерти. Служи като основа за много съвременни сладкарски техники и до днес е популярен в пекарии и гурме ресторанти.

**Cream flan** е класически френски десерт, известен и като **crème caramel flan** – печен яйчен крем, приготвен от мляко или сметана, яйца, захар и ванилия, запечен на водна баня, обикновено с карамелен слой на дъното на формата (като крем карамел).

- Има гладка, копринена текстура и лек вкус.
- Отличава се с характерния **карاملен сироп**, който се получава, когато се обърне след печене.

---

## Защо се използва в сладкарството

- Счита се за **базова техника** в сладкарството, защото учи на правилно темпериране на яйца и контрол на температурата при печене.
- Може да бъде поднесен самостоятелно или да се използва като елемент в по-сложни десерти (торти, индивидуални порции).
- Дава контраст в текстури, когато се комбинира с бисквитен блат или хрупкава основа.

---

## Видове приложения

- **Класически крем карамел** (индивидуални купички или голяма форма).
- **Флан тарт** – запечен във форма с блат, често във френската пекария (Flan Pâtissier).
- **Ароматизиран флан** – с шоколад, кафе, кокос или цитрусови кори.
- **Модерни ентреме** – тънък слой флан като част от многослойна торта.

---

## Текстура и характер

- **Гладка, копринена, кремообразна**, но стегната благодарение на яйцата.
- Нежен и лек, със сладък, но не тежък вкус.
- Карамелът придава леко горчиво-сладък контраст.

---

## История

- Произлиза от Франция, където се споменава още през Средновековието като „flaon“.
- Съвременната версия (с карамел) се популяризира през XVIII-XIX век във френските пекарни.

---

## Как се използва днес

- Във френски пекарни като **Flan Pâtissier** – класически голям флан, нарязван на парчета.
- В гурме ресторанти – като елегантен десерт с плодове, бисквита или сладолед.
- В модерната сладкария – в комбинация с мусове, бисквитени основи и шоколадови елементи.

---

## Етимология

- „Flan“ идва от старофренското *flaon*, което има латински корен (*fladonem*), означаващ „плоска торта“.
- Думата „cream“ подчертава използването на сметана за по-богат вкус.

