

Crema catalana (Karim Bourgi)

Ingrédients

- 110 g de leche entera
- 75 g de azúcar moreno
- 1 vaina de vainilla
- 90 g de yemas de huevo (aproximadamente 5 yemas)
- 300 g de crema líquida al 35% de materia grasa

Préparation

1. Una crema brûlée bien vainillada, ¿quién puede resistirse?
2. Esta vez utilicé la receta de Karim Bourgi, compartida como siempre en su cuenta de Instagram, aunque modifiqué un poco el método de cocción para obtener un resultado más a mi gusto.
3. También reduje las cantidades, para hacer un postre para 4 personas.
4. Hervir la leche con la vainilla, luego dejar infusionar durante aproximadamente 20 minutos cubriendo la cacerola.
5. Bate las yemas de huevo con el azúcar moreno, hasta que el azúcar esté totalmente disuelto.
6. Luego, vierte la leche vainillada caliente en dos veces sobre la mezcla, y termina añadiendo la crema fría.
7. Mezcla con una batidora de mano para obtener una textura bien homogénea, luego cubre y coloca en el refrigerador durante 3 horas.
8. Para la cocción, no seguí la recomendada por Karim Bourgi, te doy los dos métodos: el de Karim Bourgi: precalienta el horno a 100°C, luego coloca los tarros de crema en un plato con agua para hacer un baño maría.
9. Cocina durante aproximadamente 50 a 60 minutos dependiendo de tu horno.
10. Él mostraba el resultado en video en su cuenta de Instagram, explicando que le gusta la crema brûlée ultra cremosa, con una textura aún un poco "líquida".
11. Prefiero la crema brûlée un poco más "cuajada", así que seguí mi técnica de cocción habitual cuando hago este postre: precalienta el horno a 95-100°C, y cocina las cremas durante aproximadamente 1 hora sin baño maría.
12. Están listas cuando puedes tocar (delicadamente) la superficie y sientes una resistencia.
13. En cualquier caso, ten cuidado de no cocinarlas demasiado tiempo y sobre todo a una temperatura demasiado alta, ¡podrías tener grumos en tus cremas!
14. Al salir del horno, déjalas enfriar unos minutos y luego colócalas en el refrigerador durante al menos 3 horas.
15. Espolvorea con azúcar y carameliza con un soplete antes de disfrutar!