

Crema catalana

Ingrédients

- 400g di latte intero
- 300g di panna liquida intera
- 1 pizzico (o più) di cannella in polvere
- 100g di tuorli d'uovo (5 a 6 tuorli)
- 85g di zucchero
- 23g di maizena

Préparation

1. Ho già realizzato diverse ricette di crème brûlée, quindi questa volta ho voluto cambiare per proporvi la sua cugina spagnola, la crema catalana.
2. Anche se a prima vista sembrano simili, le due creme presentano comunque molte differenze: qui, a differenza della crème brûlée, niente cottura in forno ma in casseruola con amido di mais come una crema pasticcera; neanche vaniglia, ma un mix di cannella/limone/arancia, anche se ovviamente potete aromatizzarla come preferite. Ingredienti: Ho utilizzato la cannella Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
3. Attrezzatura: Frusta Tempo di preparazione: 15 minuti + raffreddamento Per 6 a 8 creme a seconda della dimensione dei vostri pirottini: Ingredienti: di latte intero di panna liquida intera 1 pizzico (o più) di cannella in polvere La scorza di un'arancia La scorza di un limone di tuorli d'uovo (5 a 6 tuorli) di zucchero di maizena QS di zucchero per la caramellizzazione Ricetta: Riscaldare il latte con la panna, la cannella e le scorze di arancia e limone.
4. Nel frattempo, sbattete i tuorli con lo zucchero e la maizena.
5. Versate il liquido caldo sopra mescolando bene, poi rimettete tutto nella casseruola e fate addensare a fuoco medio mescolando costantemente.
6. Quando la crema si è addensata, versatela nei pirottini, livellate la superficie e metteteli in frigorifero fino al completo raffreddamento.
7. Al momento di servire, cospargeteli con zucchero semolato e caramellizzateli con un cannello; lasciate cristallizzare lo strato di caramello per qualche secondo, poi gustatevi!