Crema catalana

Ricetta di V-ZUG SA



Crema con crosta di caramello

Preparazione	20 Min.
Tempo di cottura	30 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	CombairSteamer V2000 dal 2021

Crema catalana

3 tuorlo d’uovo

30 g di zucchero a velo

300 ml di panna semigrassa

½ CT di amido di mais

½ CT di polpa di vaniglia

1 arancia, un po’ di scorza grattugiata

Caramello

60 g di zucchero

Crema catalana

Amalgamare bene tutti gli ingredienti in un recipiente graduato. Distribuire il composto liquido negli stampini. Collocare su una teglia d’acciaio inossidabile forata e cuocere nell’appoggio centrale a 85 °C per 30 minuti con aria calda con vapore.

Lasciare raffreddare la crema e riporla in frigorifero.

Caramello

Cospargere di zucchero la crema e caramellare con il cannello.

Fasi di cottura

	Aria calda + vapore 85 °C per 30 Min.

Consigli

Il tempo di cottura può variare in base a forma e quantità: se la crema è ancora troppo liquida, prolungare il tempo di cottura finché la crema non si addensa.

Accessori

4 stampini da forno da 120 ml

Teglia d’acciaio inossidabile forata

Cannello

Ulteriori informazioni

Creata il	26.01.2022