



# Crema catalana

Ricetta di V-ZUG SA



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

Crema con crosta di caramello

## 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

