



Crema Catalana

Receta de V-ZUG AG



Preparación	20 Min.
Tiempo de cocción	30 Min.
Porciones	4
Aparato	CombairSteamer V2000 a partir de 2021

Crema con corteza de caramelo

Crema Catalana

3 Yema

30 g Azúcar glas

300 ml Nata semidesnatada

½ Cucharadita Maicena

½ Cucharadita Pulpa de vaina de vainilla

1 Naranja, un poco de la piel rallada

Caramelo

60 g Azúcar

Crema Catalana

Mezcle bien todos los ingredientes en una jarra medidora. Divida el líquido en los moldes. Colóquelos en una bandeja de acero inoxidable perforada y cocínelos en el estante central con aire caliente con inyección de vapor a 85 °C durante 30 minutos.

Deje enfriar la crema y refrigérela.

Caramelo

Espolvoree el azúcar sobre la crema y caramelícelo con un mechero Bunsen.





Pasos de cocción

Aire caliente con inyección de vapor 85 °C durante 30 Min.

Consejos

El tiempo de cocción puede variar según la forma y la cantidad: si la crema queda demasiado líquida, aumente el tiempo de cocción hasta que la crema esté espesa.

Accesorios

4 moldes para horno de 120 ml

Bandeja de acero inoxidable perforada

Mechero Bunsen

Información complementaria

Creado el

25.06.2024

