



# Каталонский крем

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 20 Mins  
Время 30 Mins  
приготовления  
Порции 4  
прибор Combairsteamer V2000 с 2021  
года

крем с карамельной корочкой

## Каталонский крем

3 желток

30 г сахарной пудры

300 мл нежирных сливок

½ ч. л. кукурузного  
крахмала

½ ч. л. мякоти ванили

1 апельсин, немного натертой цедры

## Карамель

60 г сахара

## Каталонский крем

В мерной емкости хорошо смешать все ингредиенты. Разлить жидкость по формочкам. Установить формочки на перфорированный противень из нержавеющей стали и готовить блюдо на среднем уровне в режиме обдува теплым воздухом с увлажнением при температуре 85 °C в течение 30 минут.

Дать крему остыть и поставить его в прохладное место.

## Карамель

Посыпать крем сахаром и карамелизировать с помощью горелки Бунзена.





## Шаги приготовления

---

**Hot air + steaming 85 °C в течение 30 Mins**

## Советы

---

Время приготовления может варьироваться в зависимости от формы и количества крема. Если крем все еще слишком жидкий, увеличить время приготовления, пока крем не застынет.

## Аксессуары

---

4 термостойких формочки по 120 мл

Перфорированный противень из нержавеющей стали

Горелка для фламбирования

