Каталонский крем

Рецепт от V-ZUG AO



крем с карамельной корочкой

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

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

Дополнительная информация

Составлен	26.01.2022