



# Каталонський крем

Рецепт від V-ZUG AT



готування	20 хв
Час	30 хв
готування	
Порції	4
Прилад	CombairSteamer V2000 з 2021 року

Крем з карамельною скоринкою

## Каталонський крем

3 жовток

30 г цукрової пудри

300 мл нежирних вершків

½ ч. л. кукурудзяного крохмалю

½ ч. л. м'якоти ванілі

1 апельсин, трохи цедри

## Карамель

60 г цукру

## Каталонський крем

Добре перемішайте всі інгредієнти в мірній ємності. Розподіліть рідину по формочках. Викладіть на перфороване деко з нержавіючої сталі і готуйте на середньому рівні в режимі гарячого повітря + пара за температури 85 °С впродовж 30 хвилин.

Залиште крем у холодильнику охолонути.

## Карамель

Посипте крем цукром та карамелізуйте за допомогою пальника для фламбування.





## Етапи приготування

---

**Гаряче повітря + зволожуюча пара 85 °C протягом 30 хв**

## Поради

---

Час приготування може залежати від форми та кількості: якщо крем все ще занадто рідкий, збільшуйте час готування, доки крем не загусне.

## Акcesуари

---

4 термостійкі формочки об'ємом 120 мл кожна

Перфороване деко з нержавіючої сталі

Пальник для фламбування

