

CREMA CATALANA

	<u>Ingredients</u>
120 grs (6)	ROVELLS d'ou (només els rovells)
1000 ml	llet sencera
160 grs	sucre
40 grs	midó de blat de moro, o maizena
1/2	pell de llimona
1/2	branca de canyella
	opcional: sucre per cremar

Elaboració

- Separar els rovells de les clares.
- Dissoldre el midó en una mica de llet freda.
- Batre els rovells amb el sucre i el midó de blat de moro en un bol.
- Escalfar la llet, la pell de llimona i la branca de canyella en un pot fins que arrenca el bull. Quan arranca el bull es retira del foc i quan para de barbotejar s'hi torna a posar fins a fer-li arrancar el bull 3 cops.
- Retirar la branca de canyella i la pell de llimona a la llet i abocar-la encara calenta al bol dels rovells sense deixar de remenar.
- Traspassar-la a un cassó a través d'un colador xinès i coure-ho a foc molt baix (un 10 minuts) sense deixar de remenar amb una espàtula de llengua de gat (o una cullera de fusta) fins que tingui la consistència desitjada. No ha de superar els 82°C (NO HA D'ARRIBAR A BULLIR).

Nota: La mida d'espessiment es comprova per l'adherència de la crema a la cullera de fusta. estarà a punt quan la crema no s'escorri de la cullera.ç

- Quan ja s'espessit abocar la crema a una safata o a uns recipients individuals. Deixar refredar.
- Un cop freda es posa a la nevera durant 24 hores abans de consumir-la.

Nota: Si la volem cremada, posarem sucre blanc pel damunt i amb el cremador ben calent farem una passada ràpida i sense entretenir-se ni parar, des d'un costat fins a sortir per l'altre.

Nota: CREMA PASTISSERA INSTANTÀNIA en FRED

El forn Baltà ven un preparat per fer crema pastissera en fred, sense necessitat de cocció. No està malament i s'evita el risc que comportar la crema amb ous si s'ha de traslladar a una altra banda o ha de passar un cert temps fins el consum.

Per una crema pastissera:

- litre de llet freda / 270 grs del preparat
 - 500 ml llet freda / 135 grs del preparat
- Es barreja en fred i es remena amb les varetes elèctriques durant 2 o 3 minuts. Si la volem espessir més hi passarem les varetes elèctriques durant més minuts.