



Crema de Sant Josep

Ingredients

900 gr de llet

100 gr de nata

200 gr de sucre

40 gr de maizena

8 rovells d'ou

La pell i el suc d'una taronja

Elaboració

Barrejem amb un batedor el rovell d'ou, el sucre, la maizena, el suc de taronja i la pell. Ho afegim a la llet i la nata i ho posem a coure al foc fins que ens espessi. Ens ha d'arribar a uns 82°C, ja que si la coem massa es tallarà i farà grumolls. Un cop cuita la colem i reservem.



Espuma de Crema Catalana

Ingredients

500 gr de nata
500 gr de llet
8 rovells
150 gr de sucre
1 fulla de gelatina
1 branca de canyella
1 pell de llimona
1 pell de taronja

Elaboració

Posem a infusionar la llet, la nata, la canyella i les pells dels citrics.

Quan sigui calent escaldarem els rovells barrejats amb el sucre i ho coem fins que arrenqui el bull. Afegim la fulla de gelatina prèviament remullada i ho coem. Ho posem dins un sifò amb dues càrregues de gas i ho refredem a la nevera unes 12 hores. Ho podem servir amb unes maduixetes i cremant-ho pel damunt.