

VdCremes

UD7

IES GCC

Curs13-14

T E M A - 7

CREMAS DE RELLENO Y DECORACION:

- A) CREMAS:
1. Crema Pastelera.
 2. Crema Inglesa.
 3. Crema de mantequilla.
 4. Chantilly.
 5. Crema de Yema.
- B) OTRAS:
1. Merengue.
 2. Mermelada.
 3. Fondant.
 4. Cobertura.
 5. Praliné.
 6. Frutas escarchadas.

A) CREMAS:CREMA PASTELERA:

Es la más utilizada como relleno.

Composición:

- Leche 1 L.
- Yemas de huevo 5-8 unid.
- Harina 100 gr.
- Azúcar 250-300 gr.
- Aroma C/S

(*) También se puede usar, en vez de harina sola, harina con maicena.

Variantes:

Distinto número de yemas (si lleva menos yemas, habrá que añadir un poco más de harina), echar los huevos enteros y no so-

.../.....

lo la yema, añadir algo de mantequilla.

La crema pastelera no se debe conservar de un día para otro, ya que puede fermentarse.

Elaboración:

Mezclar el azúcar con la harina y cuando la leche esté hirviendo, añadir un poco de leche más y remover hasta formar una papilla muy espesa. Añadir las yemas e ir aclarando esto con leche hirviendo.

Echarlo en el recipiente con la leche hirviendo y dejar que dé un hervor (hasta que desaparezca la espumilla).

Es aconsejable que la crema se haga en cantidades pequeñas, ya que si no quedará como papilla y como ya se ha dicho, se debe hacer el día en que se vaya a utilizar.

Una vez dado el hervor, se separará del fuego y para enfriar la más rápidamente se extenderá sobre una superficie fresca e inalterable (deberá estar engrasada con mantequilla y sobre la superficie se pondrá mantequilla para evitar que forme costra).

Derivada de la crema pastelera es la crema Saint-Honoré, que llevará mezcladas claras montadas y algo de colas de pescado.

CREMA INGLESA:

Esta crema no sirve para rellenas, ni para soufflés. Sirve como base de helados, o para tomar sola cuajada o líquida como salsa de acompañamiento (caliente o fría).

La crema flanera es una especie de crema inglesa pero cuajada al horno. La crema catalana es una crema inglesa más maicena y harina, por lo tanto más espesa.

Composición:

- Leche	1 L.
- Yemas de huevo	8 unid.
- Azúcar	300 gr.
- Aroma (cáscara de limón y canela o vainilla)	C/S

.../.....

CREMA DE MANTEQUILLA:

Se utiliza para decorar tartas, pasteles, etc.

Elaboración y composición:

Azúcar (la mitad que de mantequilla). Con el azúcar se hace un almibar fuerte, punto de hebra y se agrega la mantequilla en pomada, una vez que el almibar esté frío. También se puede hacer al revés, añadir el almibar a la mantequilla en pomada, batiendo a la vez.

Al batir para mezclar los ingredientes, la crema se monta - (en parte), y a la vez pierde color, volviéndose el color amarillo de la mantequilla más pálido.

Se le pueden dar distintos sabores y colores (café, chocolate, etc.) y aquí también pasará lo de antes, al batir perderá en parte el color inicial que le da el aroma añadido.

- **Crema Mouselina:** Tendrá además del azúcar y la mantequilla, 4 yemas por kilo de mantequilla.
- **Crema Lionesa:** Será una mezcla de crema pastelera y mantequilla. Esta crema puede llegar a fermentar si se quiere conservar ya hecha.

Otra variación sería añadir a la crema de mantequilla, claras de huevo montadas.

CHANTILLY:**Composición:**

- | | |
|----------------------|---------|
| - Nata montada | 1 Kg. |
| - Azúcar | 200 gr. |
| - Vainilla | C/S |

Elaboración:

Se mezclarán todos los ingredientes.

Para montar la nata deberá estar fría. Si se bate demasiado se pasará y ya no tendrá arreglo (se empezará a granular y se se-

.../.....

parará por una parte la grasa y por otra una especie de agüilla).

Para poder utilizar la nata, debe tener 2-3 días posteriores a su extracción, teniendo en cuenta que si se pasa en su conservación (exceso de días) se aguará.

Para que el Chantilly salga más económico se suele añadir me rengue.

CREMA DE YEMA:

Dentro de esta clase de yema, podemos hablar de tres diferentes, a pesar de tener un gran parecido básico:

- Crema de yema pastelera: Es la más económica.

Composición:

- Huevos 12 unid.
- Maicena 20-25 gr.
- Azúcar 1/2 Kg.

Elaboración:

Se hace un almibar con el azúcar y un poco de agua; cuando esté a punto de hebra, se añade poco a poco la mezcla de huevos y maicena (que estarán mezclados sin apenas batir para que no pierda color el huevo).

Todo ello se pone a cocer y se deja que dé un hervor no superior a medio minuto.

Para que se enfríe rápidamente (y por lo tanto no pierda color), se extenderá sobre una superficie inalterable).

Se puede aromatizar con distintos sabores.

Se conserva gracias a la cantidad de azúcar que lleva.

Se utiliza para rellenar. Tiene un aspecto granulado.

- Yema fina: Utilizada para cubrir y decorar pasteles y tartas.

.../.....

Composición:

- Yemas de huevo 12 unid.
- Azúcar 250 gr.
- Agua C/S

Elaboración: La elaboración es igual a la anterior y hay que tener cuidado que no se pegue, lo que se evitará usando recipientes gruesos y que distribuyan bien el calor, - como el cobre.

- Yema dura: Azúcar a punto fuerte y yemas (añadir azúcar glas). Utilizadas para pastas (mezcladas con huevo hilado).

B) OTROS:MERENGUE:

400

600

Claras montadas y azúcar. Admite aromas como café, fresas, - etc.

Utilizado como decoración de postres y pasteles, o como un - pastel propiamente.

CLASES:

- Suizo: Claras a punto de nieve y azúcar avainillada (10 - claras, 1/2 kg. de azúcar).

Elaboración: Batir hasta montar las claras y añadir, poco a poco, el azúcar sin dejar de batir.

- Cocido: Las claras y el azúcar glass se baten al calor, subirá menos, pero saldrá una pasta más compacta que la - anterior y servirá mejor para decorar.

- Italiano: Hacer un almibar a punto de hebra fuerte con - el azúcar (se le podrá echar diferentes sabores).

Montar las claras aparte, añadiéndoles el almibar poco a poco, mezclando con suavidad. Al almibar se le puede echar azúcar glass para que resulte más compacto y seque antes.

.../.....

Este merengue, además de las aplicaciones de los otros, - puede glasearse a horno suave.

Tanto el merengue italiano, como los dos anteriores, se pueden conservar, siempre y cuando estén cocidos ya al - horno (el italiano, incluso sin estar cocido se puede con-
servar).

(*) Los puntos a tener en cuenta para toda clase de merengues son:

Las claras deberán estar limpias, la varilla y el barreño no deberán llevar nada de suciedad (grasa...), ya que las claras se bajarán en parte.

MERMELADAS:

En general son una mezcla de frutas cocidas a las que quitamos la piel, hueso, etc., se les agrega azúcar, se hierven nuevamente y se pasan por un tamiz para que la mezcla que resulta esté sin partículas duras que puedan tener las frutas.

La masa resultante de hervir las frutas una vez quitados los huesos, piel, etc., se denominan **pulpas**, y si están tamizadas, o sea, pasadas por un tamiz son **pulpas tamizadas**. Estas nos las - proporcionan las fábricas en botes de 5 kg. y entonces el pastero no tiene más que añadir el azúcar correspondiente (suele - ser 1,200 Kg. de azúcar por 1 Kg. de pulpa) y hervir hasta que - adquiera consistencia.

Por lo tanto, para hacer mermelada de albaricoque, pesamos 1 Kg. de pulpa de albaricoque, 1,22 Kg. de azúcar y hervimos hasta que depositamos unas gotas sobre la mesa y vemos que tiene con-- sistencia y no se pega al tocarlas.

FONDANT:

El fondant se utiliza normalmente para bañar pasteles o para decoración.

Elaboración:

En un perol de acero inoxidable se mezcla 1 Kg. y 1/2 de azúcar, 150 gr. de glucosa y 6 dl. de agua y se pone al fuego hasta

.../.....

que rompa a hervir, dejándolo hasta que coja punto de globo.

Se retira el perol del fuego y se echa su contenido sobre una mesa de mármol humedecido, esperando hasta que cuando se to que con el dedo en el centro, éste no se adhiera.

En este momento se recoje con una espátula de acero y se mueve el conjunto con espátula de madera alejando y atrayendo hacia si rápidamente durante 3 minutos aproximadamente. Cuando ha adquirido dureza y blancura, se rebaña con una espátula de acero y se restriega frotando con las palmas de las manos sobre la mesa, hasta que quede suave y sin grumos.

COBERTURA NEGRA:

Es un chocolate fino que nos sirven las fábricas a las pastelerías. Está compuesto de cacao, previamente limpio de cáscara tostado y azúcar a partes iguales, elaborado con una serie de maquinaria propia de la industria chocolatera.

Para dar fluidez a la cobertura, usamos manteca de cacao que es la grasa del cacao y nos la sirven ya lista para su uso. Su obtención es compleja y entra también de lleno en la industria del chocolate.

El cacao es un fruto tropical, parecido a las almendras, que con un proceso de maduración especial se consigue su buquet y que es la base de las fábricas de chocolate.

PRALINE:

El praliné es una mezcla de avellanas tostadas a las que quitamos la cascarilla o almendras repeladas tostadas y azúcar a partes iguales, molidas y refinadas por la máquina trituradora-moledora sin añadirle humedad, sólomente con el aceite o grasa que sueltan las almendras o avellanas al ir pasándolas por los rodillos de dicha máquina.

Se utiliza en las pastas para unir o pegar dos de ellas previamente, ablandado o rebajado con un poco de mantequilla.

TIPOS DE AZUCAR:

- a) **Azúcar blanca:** De caña y remolacha tienen idéntico sabor.

Azúcar granulado o cande: Es el tipo más utilizado y el más barato, con cristales algo gruesos y brillantes.

Azúcar blanquilla: Es muy parecido al "cande" pero con cristales de menor tamaño, lo que significa que se disuelve antes. Esto es muy conveniente para muchas preparaciones culinarias, sobre todo en la confección de bizcochos y postres fríos y delicados.

Azúcar glas o de lustre: Es azúcar granulado, molido para convertirlo en polvo, con la adicción de Fosfato de Calcio.

Debe ser siempre tamizado antes de utilizarlo.

Azúcar de cuadradillo: Es azúcar granulado en terrones cuadrados, tarda más en disolverse.

Azúcar de conservación: Ideal para mermeladas y jaleas, ya que sus cristales se disuelven muy despacio.

- b) **Azúcar morena:** La mayoría procede de la caña y su color se debe a que retiene color y sabor de la melaza.

Azúcar moreno, CLARO Y SUAVE: De grano fino, con cristales algo húmedos, y con sabor dulzón. Ideal para bizcochos y pasteles.

Azúcar moreno, oscuro y suave: Como el de Barbados (en el Caribe), de aroma intenso y cristales finos y húmedos. Se utiliza en Repostería y Pastelería, sobre todo para dulces, pan de jengibre y plum-cake.

Azúcar de melaza: Es azúcar de caña con mayor proporción de melaza, que se le deja para que quede rico y pegajoso. Ideal para bizcochos pesados.

Azúcar demerara: Tiene cristales grandes de color dorado, claro, suelto y de solución lenta. Es de sabor

.../.....

fuerte y da color y aroma a los bizcochos de frutas.

Se utiliza para endulzar el café.

Cristales para café: Son cristales de solución lenta.

Los morenos son azúcar puro, los de colorines están teñidos.

--ooOoo--

TIPO	AZUCAR EN GR.	AGUA EN CL.	TIEMPO EBULLIC.	TEMP. EN GRADOS	GRADOS BAUME	CANTIDAD OBTENIDA	
ALMIBAR LIGERO	500g	90cl	1 min.	101-102	17	1,25 L	- Ensaladas de fruta. - Cotelaría.
ALMIBAR MEDIANO	500g	60cl	1 min.	102	22	90 cl	- Aliño de más cuerpo para ensaladas. - Escalfado de frutas. - Macedonias de frutas.
ALMIBAR ESPEJUELO PUNTO PERLA	500g	50cl	1 min.	102-103 4	28-30	80 cl	- Emborrachar. - Chinos. - Planes. - Tocino de cielo. - Mermeladas.
ALMIBAR HIERA FLOJA	500g	30cl	1 min.	104	32-34	60 cl	- Huevo hilado. - Escarchado. - Baño blanco. - Sorbetes. - Parffais.

.../.....

TIPO	AZUCAR EN GR.	AGUA EN CL.	TIEMPO EBULLIC.	TEMP. EN GRADOS	GRADOS BAUME	CANTIDAD OBTENIDA	
BOLA TIERNA	500g	30cl	1 min.	110	34-35	60cl	- Toffes blandos o tiernos.
ALMIBAR HEBRA FUERTE o BOLA : FLOJA FUERTE	500g	15cl	20 seg.	130-134	38	30cl	- Fondant - Merengue con punto o Italiano. - Crema de natillas. - Helados. - Toffes duros.
ALMIBAR PUNTO AZUCARILLO	500g	15cl	30 seg.	135-138	38-40	30cl	- Azucarillo para suizos. - Roscón de Reyes. - Caramelos tiernos.
ALMIBAR PUNTO ANTE RIOR AL CÀ RAMELO. CAMELO BLANDO	500g	15cl	7 min.	155-157	-	30cl	- Glasear frutas. - Formar rosas y adornos. - Formar enrejados deco- rativos. - Caramelos. duros. - Trabajos de caramelo.

.../....

TIPO	AZUCAR EN GR.	AGUA EN CL.	TIEMPO EBULLIC.	TEMP. EN GRADOS	GRADOS BAUME	CANTIDAD OBTENIDA	
ALMIBAR PUNTO CARAMELO	500g	15cl	8 min.	170-173	-	30cl	- Caramelado de yemas. - Utilizado para glaseas frutas. - Caramelizar pasteles. - Preparar hebras decorativas. - Caramelo tostado. - Recubrir moldes. - Aromatizante (rebajado con agua a 30 grados). - Salsa Paris (rebajado con agua a 30 grados, despues de tomar color más negro y posterior coloreado de platos).
CARAMELO QUEHADO SIN AGUA	250g	-	5 min.	199	-	250g.	- Crocanti. - Guirlache. - Praline.

TIPO	AZUCAR EN GR.	AGUA EN CL.	TIEMPO EBULLIC.	TEMP. EN GRADOS	GRADOS BAUME	CANTIDAD OBTENIDA	
ALMIBAR PUNTO CARAMELO	500g	15cl	8 min.	170-173	-	30cl	- Caramelado de yemas. - Utilizado para glaseas frutas. - Caramelizar pasteles. - Preparar hebras decorativas. - Caramelo tostado. - Recubrir moldes. - Aromatizante (rebajado con agua a 30 grados). - Salsa París (rebajado con agua a 30 grados, - despues de tomar color más negro y posterior coloreado de platos).
CARAMELO QUEHADO SIN AGUA	250g	-	5 min.	199	-	250g.	- Crocanti. - Guirlache. - Praline.

Cremas, rellenos y almibares. Características y clasificaciones. Esquema de elaboraciones. Fases. Resultados y aplicaciones.

51

Cremas de postre y pastelería.

Preparaciones dulces, más o menos fuidas, de consistencia untuosa. Estas cremas, hechas a base de leche y de azúcar, a veces espesadas con harina o enriquecidas con mantequilla, y perfumadas de diversas maneras, son por lo general cocidas y se utilizan frías o tibias. Pueden constituir un postre por sí mismas, o guarnecer, rellenar, napar o acompañar a un pastel o a otro dulce de cocina caliente o frío; también sirven de base para la realización de numerosos postres.

* **Cremas cuajadas:** Su tipo básico es el flan al caramelo. También se llaman cremas moldeadas o potitos de crema. Algunas cremas, llamadas "velouttes", llevan harina o fécula en lugar de huevos. Si solamente se utilizan yemas de huevo, en lugar de huevos enteros, la crema es más untuosa y más fina, pero no se desmoldea. Para desmoldear una crema cuajada, hace falta que esté fría por completa. Si está moldeada en corona, puede ser guarnecida con frutas o con nata batida. Suele acompañarse con biscochos o galletas.

* **Cremas líquidas:** La crema inglesa depende de la buena coagulación de las yemas de huevo en la leche, que se efectúa a calor moderado y garantiza la ligazón del preparado; exige una ténida vigilancia. Su consistencia depende de la proporción de huevos y de leche. Cuanto más yemas haya, más espesa y rica será la crema inglesa.

Los perfumes: Las recetas básicas de las cremas de postre caseras no son muy numerosas, pero con los perfumes que pueden ser utilizados, a veces combinados, producen infinitas variantes.

* **Agrrios:** Cortezas finamente ralladas (limón, naranja, clementina, pomelo) formando infusión con la leche caliente.

* **Alcohol y licores:** dos copas de licor (ron, curaçao, kirsch, marrasquino, etc.) por litro de leche que se añaden cuando la leche se ha enfriado.

* **almendras avellanas pistachos coco:** en polvo o finamente rallados, formando infusión.

* **Café:** Café en infusión en la leche.

* **Canela:** en polvo o corteza, infundida en la leche.

* **Caramelo:** azúcar fundida en caramelo rubio.

* **Frutas:** Pure de frutas frescas o en conserva; frutas secas o frutas confitadas, picadas menudas.

* **Praline:** * **Vainilla.** * **Chocolate.**

Cremas de pastelería: Además de crema inglesa y del flan, también utilizados en pastelería, existe un cierto número de cremas que no se sirven solas, pero que intervienen en numerosos

pasteles. Se clasifican en cuatro grupos: la crema chantilly y sus derivados, la crema de mantequilla, crema pastelera, y la crema de almendras.

* *Crema de chantilly o nata batida*: nata fresca con azúcar y vainilla. Acompaña a lo dulces de frutas, a las frutas rojas frescas, al queso blanco, a los barquillos; se utiliza como relleno y con frecuencia para decoraciones.

* *Crema pastelera*: a base de huevos, leche, azúcar, y harina. Se puede conservar 24 horas en el frigorífico. Las proporciones se varían según uso que se les destine: sólo con yemas de huevo, es más fina; con las claras incorporadas, es más ligera; se perfuma de formas diversas y se enriquece con mantequilla. Se emplea como relleno, como guarnición o para ciertos postres calientes o fríos.

* *Crema de mantequilla*: Preparaciones emulsionadas a base de mantequilla, azúcar, huevos y un perfume. Se preparan con diversos métodos, pero siempre con una mantequilla de primera calidad y huevos muy frescos. La crema de mantequilla al jarabe cocido es la más conocida y da una preparación fina, ligera y untuosa.

Las cremas de mantequilla (aromatizadas con café, chocolate, prlin o vainilla) se conservan bien en el refrigerador. Sirven para rellenar y decorar pasteles arrollados, troncos de navidad.

* *Crema de almendras*: Mezcla de azúcar, mantequilla, almendra en polvo y huevos, a veces aromatizados con ron. Esta crema es parte integrante de los pasteles a los que se incorpora, lo mismo los de pasta de biscocho y hojaldre.

Receptari.

Menjar blanc amb Llorer.

-Recepta mitjaval-

Ingredients

40 grams de fècula o farina d'arròs.

125 grams de sucre.

$\frac{1}{2}$ litre de llet.

Unes fulles de llorer (3 o 4).

Una copa de "palo".

Elaboració.

Encalentir la llet amb el sucre i el llorer, reservant una tassa a part.

Fondre la fècula dins la llet reservada, i quant la llet ensucrada comenci a bullir, incorporar la mescla de fècula i llet. Remoure fins que es torni espès.

Retirar del foc i repartir dins plats o bols, retirant el llorer. Abans de servir regar amb un esquitet de palo.

Púding:

Ingredients: 1 litre de llet, 8 ous, 250 grams de sucre, bescuit o magdalenes, sucre cremada.

Elaboració: Encanlentu la llet amb el sucre i algun aromatitzant (llimona o canyella , són els més habituals). Apart mesclau els ous amb la farina i una tasseta de llet tèbia; mesclau bé aquesta crema i l'afegiu a la resta de llet calenta.

Folrrau un motlle amb sucre cremada i l'ompliu amb bescuit o magdalenes esmicolades i amb la crema de llet i ous. Podeu coure el púding al bany Maria i dins el forn a uns 170-180°C per espai de 45- 60 minuts (sempre en funció de la mida de l'elaboració i del tipus de forn). Deixau refredar el púding dins el forn i després el passau a la nevera almenys 2 hores abans de servir.

Crema pastissera:

Ingredients: 1 litre de llet / 7 rovells d'ou / 200 grams de sucre / 100 gram de farina o 80 grams de maicena / aroma: canyella, vainilla o llimona.

Elaboració: Encalentim la llet amb l'aroma i apart dins un bol mesclam el ous amb el sucre i la farina a més d'una tasseta de llet tèbia que haurem retirat de l'olla amb la llet encalentida. Homogeneitzam aquesta crema i poc a poc l'afegim a l'olla amb la resta de llet, i a sobre foc molt fluixet l'anam covent fins que comenci a espessir. Arribats a n'aquest punt la treurem i l'extendren sobre una palangana neta i l'anirem remenant fins que deixi de fer fum

LECHE FRITA

INGREDIENTES:

1 litro de leche, 200 gramos de azúcar, 4 ó 6 yemas, 160 gramos de fécula, 1 rama de canela, La cáscara de 1 limón, Harina, 2 huevos, Azúcar, Canela en polvo, Aceite para freír

ELABORACIÓN:

- Poner la leche a hervir a fuego lento con la canela y la cáscara de limón.
- En un bol, mezclar el azúcar con la fécula, agregarle las yemas y un chorrito de leche y removerlo con unas varillas hasta obtener una pasta homogénea.
- Cuando la leche haya hervido, añadirse poco a poco a la mezcla de azúcar, fécula y yemas removiendo continuamente.
- Colar la crema y cocerla a fuego moderado removiendo continuamente con las varillas hasta que espese y hierva.
- Extender la crema obtenida sobre una placa untada con aceite o mantequilla, dejándola de un espesor de 1 centímetro aproximadamente, untando también la superficie para evitar que forme costra.
- Cuando esté bien fría, cortarla de la forma deseada, pasar las porciones ligeramente por harina y luego por huevo batido y freírlas en abundante aceite bien caliente.
- Se puede servir frío o templado.
- En el momento de servir, espolvorear con azúcar en grano aromatizado con canela molida.

Natilles casolanes - recepta original

Ingredients: (per a 6 a 8 persones)

- 1 l de llet, 12 rovells d'ou, 150 g de sucre, 1 canó de canyella, canyella en pols

Procediment:

1. En una cassola , fes bullir la llet amb el canó de canyella durant 5 minuts. Enretira-la del foc i deixa-la refredar.
2. Barreja, sense batre'ls, els rovells d'ou amb el sucre i 1 got gros de llet.
3. Incorpora la mescla al cassó i posa'l a foc lent.
4. Remena les natilles constantment amb una cullera de fusta fins que s'espesseixin, evitant que arrenqui el bull.
5. Elimina la canyella i distribueix-les en copes de vidre.
6. Deixa-les refredar i reposar a la nevera.
7. Empolvora-les amb la canyella molta just abans de servir-les.

Natilles casolanes senzilles (econòmiques)

Ingredients: (per a 6 a 8 persones)

- 6 rovells d'ou.
- 150 g de sucre
- 1 cullerada de farina de blat de moro
- 1 canó de canyella
- canyella en pols

Procediment:

1. Idem anterior. S'ha de dissoldre la fècula dins un tassó de llet tèbia.

Crema catalana

INGREDIENTS: 1 litre de llet, 6 rovells d'ou, 200gr. sucre, 40gr. de midó ó farina de blat de moro (tipus Maizena), color alimentari groc ou (opcional), la pell d'una llimona, canyella en branca

ELABORACIÓ

En una cassola posarem a bullir 2/3 parts de la llet amb una branqueta de canyella i la pell d'una llimona evitant al màxim la part blanca

Ho escalfem. No cal ni que arribi a bullir, amb que sigui ben calenta la llet serà suficient per aromatitzar-la amb la llimona i la canyella. Si bull la deixarem atemperar .

Preparem els rovells en un bol apart i els mesclam amb la resta de llet que ens queda.

Incorporem el sucre i una mica de colorant ou per donar un toc de color més atractiu, **però podeu obviar aquest pas.**

Ho remenem bé . I ara afegirem el midó ("maizena") . Remenem bé per dissoldre el midó.

Comprovam que la llet està calenta i s'ha infusionat amb la llimona i la canyella.

Retiram l'olla del foc i, amb suavitat l'anam incorporant la barreja dels rovells, sucre, midó, etc.

Tornem a posar l'olla al foc (a foc mig-baix) i amb una cullera de fusta anirem remenant poc a poc. La idea és evitar que s'enganxi i es cremi. Passats pocs minuts notareu que comença a espessir. No us passeu de cocció. Penseu que quan està freda solidifica més, per tant es normal que quedi amb menys cos del que podem pensar inicialment.

Ja la tenim ben cuita. Escudellem la crema en cassoles individuals de fang.

Si l'hem de conservar és important tapar la crema amb una mica de paper film. D'aquesta manera evitarem que facin pell, Deixeu-les refredar a temperatura ambient i quan siguin fredes conserveu-les a la nevera.

Ara toca cremar-les: La crema catalana es pot menjar sense cremar (en plan natilles), però us recomano que les cremeu minuts abans de servir. Si guardeu la crema catalana cremada a la nevera durant massa estona...la humitat farà desaparèixer el cruixent...i perdrà tota la seva gràcia.

Per tant, es interessant cremar-les 5 o 10 minuts abans de servir-la.

Heu de saber que entre cremada i cremada la pala s'ha de netejar sempre.

TOCINILLOS

Ingredients:

400 grams de rovells d'ou

400grams de sucre

200grams d'aigua.

Elaboració.

Batre (sense emulsionar) els rovells d'ou.

Dins un altre recipient duur a ebullició el sucre i l'aigua, aturar enseguida que arranqui a bollir.

Mesclar el xarop als rovells a poc a poc (amb el líquid encara calent)

Pasar la mescla resultant per un xino .

Folrrar els motlos amb xarop i omplir amb el preparart anterior.

Cuoure al vapor 10/15 minuts (si no es possible fer-ho es pot fer dins el forn al bany maria , però l'agiua no ha de bollir) .

Un cop freds d'esmoldar , submergint els motlles dins aigua calenta

Arroz con leche

100 gr. de arroz. 5 dl. de leche. 125 gr. de azúcar. canela en polvo. corteza de limón.

En un recipiente con abundante agua hirviendo, se cuece unos diez minutos el arroz, aproximadamente. Mientras aparte se lleva a ebullición la leche con la corteza de limón.

Se escurre el arroz y se incorpora a la leche, dejándolo cocer unos 12 minutos a fuego flojo. Se le añade el azúcar y se retira el limón. Dejar cocer 5 minutos más.

El arroz debe quedar un poco caldoso, de no ser así el arroz aumenta de volumen y queda muy pastoso.

Nom	fècules x litre <i>si usam farina posarem un 10% o 20 % mes.</i>	Observacions
Crema Anglesa	no	8 vermells d'ou. Cocció foc lent
Tocinillos	No	400 grams de rovells d'ou. Cocció amb almívar
Flam	no	7 rovells. Coure al bany maria i al forn
Pudding	No	7 rovells. Coure al bany maria i al forn. Restes de bescuit o semblants
Crema de rovell	no	12 rovells per 250 grs sucre
Crema rovell pastissera	25 grams	12 ous, 500 grams sucre.
Natilles	1 cullerada de maicena (per 6 rovells)	O 12 rovells sense maicena
Menjar blanc	40 grams	Mig litre llet.
Crema Catalana	40 grams maicena	6 rovells d'ou
Crema pastissera	80 grams de maicena	7 rovells d'ou.
Llet fregida	160 grams	Refredar i fregir.
Arròs amb llet	200 grams d'arros	Blanquejar arròs.