

Crema Catalana con cítricos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cabello de ángel

Azucar: 400 grs.

Glucosa: 1 cda.

Agua: 200 cc

Crema catalana

Chocolate blanco: 170 grs.

Azucar: 150 grs.

Yemas de huevo: 5 Unidades

Almidón de Maíz: 1 cda.

Crema de leche: 500 grs.

Pulpa de mango: 200 g

Transfer de menta

Menta fresca: 10 g

Cobertura blanca: 300 g

Varios

Gajos de naranjas: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Crema catalana

- Funda el *chocolate* blanco.

- Coloque en una olla la **crema** de leche y lleve a fuego medio, una vez que rompa hervor incorpore 50 gramos de azúcar y deje reducir a fuego mínimo durante 5 minutos.
- Coloque las yemas en un bowl, incorpore los 100 gramos restantes de azúcar y el almidón de maíz, mezcle y luego agregare una pequeña porción de la *crema* de leche para atemperar las yemas, mezcle bien y vierta las yemas sobre el resto de *crema* de leche fuera del fuego, mezcle nuevamente y lleve a fuego medio bajo, mezcle con una cuchara de madera hasta que espese, retire del fuego y agregue la pulpa de mango, mezcle con una espátula hasta lograr una preparación homogénea.

Cabello de ángel

- Prepare un caramelo, en una olla coloque agua junto con el azúcar y cocine a fuego mínimo, cuando rompa hervor incorpore la glucosa, cocine hasta que tome un *color* dorado, luego retire del fuego y deje entibiar a temperatura ambiente.

Transfer de menta

- Funda y tablee la cobertura blanca.
- Sobre una placa de acrílico acomode las hojas de *menta* dejando espacio entre cada una, luego, con la ayuda de una espátula cúbralas con la cobertura blanca, vibre la placa sobre la mesada y reserve en la heladera. Una vez firme el *chocolate*, con la ayuda de un escalpelo corte dando diferentes formas, reserve en el congelador unos minutos y luego desmolde las formas.

Armado

- Extienda sobre la mesada una hoja de papel estrasa, luego rocíe con aceite un palo de amasar de madera, tome el palo con una mano y sosténgalo en altura debajo del papel, luego con una cuchara tome una porción del caramelo y con cuidado sacúdala sobre el palo moviendo la mano, el caramelo debe caer sobre este y formar los hilos. Retire el caramelo del palo y de la forma deseada. Reserve para la decoración.
- Una vez fría la *crema* catalana vuélquela dentro de un bowl y agregue el *chocolate* blanco, mezcle y coloque dentro de una manga.

Presentación

- Tome un recipiente individual y con la *crema* catalana siga el borde interior del mismo, luego acomode gajos de *naranja*, nuevamente *crema* catalana cubriendo los gajos por completo, encima espolvoree con una pizca de azúcar y quémela con un soplete.
- Decore con el cabello de ángel y las formas de transfer de *menta*.

Tips :

- **Intención** : Mostrar el trabajo del caramelo para hacer cabello de ángel de *color* transparente, transfer naturales con hojas aromáticas en el *chocolate* y ver una forma cítrica del crême brûlée.
-

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/crema-catalana-con-citricos>