

Bocí

CATALAANSE DELICATESSEN

CREMA

CATALANA

B

CATALAANSE
SMAAK MET KARAKTER

CREMA CATALANA



**Sommige recepten vertellen
meer dan alleen hoe je iets maakt
ze vertellen een verhaal.
Dit is er zo één.**

01

EEN TRADITIE UIT CATALONIË

Crema Catalana vindt zijn oorsprong aan het einde van de 19e eeuw in catalonië. Het wordt beschouwd als het catalaanse antwoord op de Franse crème brûlée, maar met een eigen karakter en geschiedenis.

02

SMAAK VAN GENERATIES

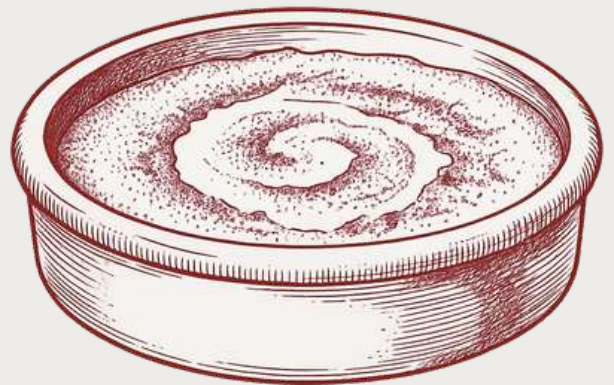
Dit dessert wordt al generaties lang gemaakt in Catalaanse keukens, vooral op bijzondere momenten. De combinatie van romige vanille, citroen en knapperige gekarimaliseerde suikerlaad maakt het tijdloos.

03

MEER DAN EEN DESSERT

Crema Catalana is een symbool van Catalaanse gastvrijheid en trots. Een eenvoudig dessert, gemaakt met eerlijke ingrediënten, dat mensen samenbrengt en herinneringen creëert

PROBEER HET ZELF



INGREDIËNTEN

Voor 4 personen

- 1 citroen
- 1 sinaasappel
- 500 ml halfvolle melk
- 25 gr maïzena
- 100 gr suiker
- 1 kaneelstokje
- 4 eieren
- 2 el rietsuiker

TIP

Laat de crema catalana goed afkoelen in de koelkast. Zo krijgt hij de perfecte stevigheid.

BEREIDING

01.



Rasp de schil van de citroen en sinaasappel. Meng 1/10 van de melk met de maïzena en zet apart. Breng de rest van de melk aan de kook met de helft van de kristalsuiker, kaneelstokje, citroen en sinaasapelsap

02.



Splits ondertussen de eieren. Klop de eidooiers los met de rest van de kristalsuiker. Voeg de melk met maïzena toe en roer goed door.

03.



Voeg de hete melk, al roerend, toe aan het eidooiermengsel. Giet het geheel terug in de pan en verhit op laag vuur tot een stevige, romige crème is ontstaan.

04.



Blijf constant roeren tijdens het verwarmen. Laat het niet koken.

05.



Verdeel de crème over de ramekins, dek af en laat minimaal 4 uur opstijven

06.



verdeel rietsuiker over de schaaltes. karameliseer de suiker met behulp van een gasbrander tot een krokant laagje.