Espuma de crema Catalana

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Eva Codina



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Es necesario un sifón de cocina

Descripción:

Este postre es sencillo y muy rico.

Ingredientes para 6 personas :

- 500g de harina
- 500g de leche
- 8 Yema de Huevo
- 150 azucar
- 500g de Nata 35%
- 2 canela en rama
- 1la canela y la piel del limon de limon
- 1 Hojas de Gelatina

Preparación:

Paso 1

Ponemos a emulsionar la leche, la nata, la canela y la piel del limón. Por otro lado mezclaremos bien las yemas de huevo y los 150g de azúcar Cuando este caliente añadimos la mezcla de huevo y azúcar removiendo mucho, lo cocemos asta que arranque a hervir. Ponemos la hoja de gelatina, previamente mojada y lo colamos todo.

Paso 2

Lo ponemos dentro de un sifón con 2 cargas de gas y lo dejamos en la nevera unas 12 horas.

Paso 3

Para el azúcar, ponemos una cazuelita con un poco de azúcar, y sin dejar de remover esperamos a que se ponga líquido transparente y de color marrón oscuro. En una bandeja con un papel absorbente tiramos el liquido bien esparcido dejamos que se enfrié, así tendremos un trozo parecido a un cristal que pondremos en la trituradora o minipimer asta conseguir un polvo de azúcar, eso se lo espolvoreamos a la espuma y ya tendremos lista.
Espero que os guste y Bon profit!