



LEONARDO DI CARLO
Consulente di Pasticceria

CREMA CATALANA	q.tà	%	peso	<i>Procedimento:</i>
				unire il latte, la panna, la bacca di vaniglia e la buccia d'arancio, nel frattempo fare una pastella con l'amido, lo zucchero e i tuorli, girare fino a fare un composto liscio. Quando il latte arriva a bollore stemperare il composto, unire e cuocere sul fuoco, versare in coccozzine e far freddare rapidamente a +4°C.
panna	300 g	20,26	405 g	
latte	700 g	47,27	945 g	
buccia d'arancia	1 g	0,07	1 g	All'occorrenza cospargere la superficie di zucchero di canna grezzo, quindi caramellare con un cannello a gas e servire.
zucchero semolato	220 g	14,85	297 g	
tuorli	225 g	15,19	304 g	
amido di mais	35 g	2,36	47 g	
totale	1481 g	100,00	2000 g	