Desserts / Spanje

Crema Catalana

Catalonië's eeuwenoude antwoord op crème brûlée: een zijdezachte eigeelvla geparfumeerd met citroenschil en kaneel in plaats van vanille, gezet in ondiepe terracotta schaaltjes en afgewerkt met een broze karamelkorst, gebrand met een gloeiend heet strijkijzer.

Tijd 240 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100% Volle melk
- ☐ 25% Eidooiers
- ☐ 20% suiker (plus extra voor de korst)
- ☐ 5% Maïzena (maïzena)
- ☐ 1% Kaneelstokje
- ☐ 1% Citroenschil (1 grote citroen, geen merg)

Zo maak je het.

01 Meng de volle melk met het kaneelstokje en de citroenschil in een pan met dikke bodem. Zet op middelhoog vuur en breng langzaam aan de kook - er vormen zich kleine belletjes aan de rand, geen rollende kook. Haal van het vuur zodra het stoomt en de eerste belletjes verschijnen. Dek de pan af en laat hem 20 minuten van het vuur af trekken. De melk absorbeert de geurige oliën van de citroenschil en de warme specerijen van de kaneel, waardoor de aromatische basis ontstaat die crema catalana definieert van crème brûlée. Zeef de melk door een fijne zeef om de schil en de kaneel te verwijderen en druk lichtjes aan om de gearomatiseerde oliën eruit te halen. De melk moet onmiskenbaar naar warme citrus en kruiden ruiken.

02 Klop in een grote kom de eidooiers met de basterdsuiker tot het mengsel bleek, dik en lintachtig wordt. Til de garde op en het mengsel moet terugvallen in een langzaam, dik lint dat zijn vorm 2-3 seconden vasthoudt voordat het oplost. Dit duurt ongeveer 3 minuten krachtig kloppen. Klop vervolgens het maizena erdoor tot er geen droge klontjes meer zijn. Het maïszetmeel is wat crema catalana onderscheidt van een pure dooiervla - het geeft een steviger, iets zetmeelrijker geheel dat standhoudt in de ondiepe terracottaschalen en ervoor zorgt dat de korst kan worden aangebracht zonder dat de vla inzakt. Sla deze stap niet over en vervang het niet door bloem.

03 Verwarm de gezeefde, geïnfuseerde melk op middelhoog vuur tot hij stoomt en net onder het kookpunt staat. Giet langzaam een kleine pollepel hete melk in het dooiermengsel terwijl je constant blijft kloppen – dit is de temperatuur die de temperatuur van het ei zachtjes verhoogt zonder te klauteren. Giet er een tweede pollepel in en doe het hele mengsel terug in de pan. Kook op middelhoog vuur, onder voortdurend kloppen en zorg ervoor dat alle delen van de bodem en de hoeken van de pan bedekt zijn. De custard wordt snel dikker; binnen 3 à 4 minuten begint hij aan de achterkant van een lepel te plakken. Zodra het merkbaar dikker wordt en de eerste grote bel naar het oppervlak springt, haal je het van het vuur. Het maïszetmeel moet net voorbij de verstijfselingstemperatuur komen, wat gebeurt rond de eerste kookbeurt. Giet onmiddellijk in ondiepe terracotta- of schaaltjes. Laat het minstens 3 uur onafgedekt afkoelen tot het volledig koud en stevig is.

04 Haal de gekoelde custardschotels uit de koelkast. Strooi een gelijkmatig, dun laagje suiker over elke vla (ongeveer 1 theelepel per schaal van 10 cm) en kantel de schaal zodat deze gelijkmatig naar de randen wordt verdeeld, zonder kale plekken en zonder dikke hopen. De suiker moet droog en gelijkmatig zijn, zoals een dun vel papier. Traditioneel wordt crema catalana afgewerkt met een gloeiend heet strijkijzer (ferro), maar een keukenbrander werkt perfect: houd de vlam 2-3 cm van het oppervlak en beweeg in strakke cirkels, terwijl je kijkt hoe de suiker smelt, borrelt en karameliseert vanuit het midden naar de randen. Stop zodra het oppervlak amberbruin wordt; het blijft nog een seconde donkerder nadat de vlam is verdwenen. De crema moet binnen 10 minuten na het karameliseren worden geserveerd, voordat de suiker vocht absorbeert en zacht wordt.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / crema-catalana