



## CONSELLS AL PLAT

► Escola d'Hoteleria  
Joviat

# Com fer una bona crema catalana?

**L**a crema catalana és una de les postres tradicionals més conegudes de la cuina catalana. Però, quantes vegades l'hem feta o l'hem demanada en un restaurant i no ens acaba de fer el pes? La qualitat d'una bona crema catalana no només depèn de la quantitat de rovells o de Maizena que contingui l'elaboració. També són molt importants dos factors més: les matèries primeres utilitzades i la manera de coure-la. En primer lloc tenim les matèries primeres: llet, ous (rovell), sucre, Maizena, canyella i pell de llimona. Cal una llet de qualitat, si pot ser, fresca; uns bons ous, que no siguin vells i de gallines que hagin rebut una bona alimentació, igual que les vaques per a la llet; el sucre, la Maizena, una canyella aromàtica i una pell de llimona neta i sense la part blanca, són factors molt importants per donar un bon resultat.

I evidentment, la cocció. Un cop hem barrejat tots els ingredients, la crema ha de coure sense deixar-la de remenar per tot arreu i vigorosament, perquè no s'enganxi, i si pot ser en un pot d'acer inoxidable, ja que un pot d'alumini deixa anar gust i color. Un cop s'hagi espessit (la Maizena ens permet que bulli sense coagular-se el rovell), s'ha de posar al recipient on la volem servir i tapar-la amb paper de plàstic, ja que així evitarem que se'ns hi faci crosta. És molt important refredar-la ràpidament per evitar que es faci malbé. En el moment de menjar-nos-la, escalfem una pala de cremar, i quan sigui ben roent, empolsinem la crema de sucre i la cremem. Bon profit!