

PaladaresSiglo21.com

Crónica Gastronómica Digital

Posts Comentarios

Paladar-Es Tv

Solana.4: 'Tosta de ...



PASTELERIA IGUELDO

regala
Kutxus

Pastelería Igueldo
c/San Francisco, 45
San Sebastián
943 32 15 49



Categorías

Noticias (327) Cocineros

Mateu Casañas (rest. 'Compartir'): 'Crema catalana con fresas'

miércoles, 23 de marzo de 2016



'Crema catalana con fresas' de Mateu Casañas, uno de los postres del restaurante 'Compartir'.

(Foto: Francesc Guillamet).

La crema catalana, que ya aparece en los recetarios medievales y que es considerado uno de los postres más antiguos dentro de su categoría, es el gran postre de Cataluña que ha roto fronteras y que ahora se puede degustar prácticamente en cualquier restaurante de España.

Mateu Casañas, Eduard Xatruch y Oriol Castro responsables de los restaurantes 'Compartir' de Cadaqués (Gerona) y 'Disfrutar' de Barcelona, le dan una vuelta a ese postre tan típico y tradicional para adaptarlo al gusto actual.

Receta de 'Crema catalana con fresas'

Para la espuma de crema catalana

100 g de leche
100 g de nata 35% m.g.
¼ de piel de limón
¼ de rama de canela
40 g de yema de huevo
3 g de harina
40 g de azúcar
1 sifón ISI de N2O
1 carga de N2O

(250) Ingredientes y Utensilios (243) Vinos y Licores (223) Pintxos y Tapas (170) Pescados (166) Libros (144) Primer Plato (143) Vinos blancos (131) Vinos Tintos (121) Segundo Plato (110) Carnes (108) Bodegas (97) Entrevistas (96) Verduras (69) Postres (61) Restaurantes (54) Bebidas (53) Delicatessen (47) Salsas (46) Ferias y Congresos (28) Quesos (28) Huevos (24) Arroz (23) Frutas (22) Pasteles (20) Aceites (19) Ensaladas (18) Patatas (16) Pasta (15) Sopas (12) Tartas (9) Pollo (6)

Archivo del blog

Archivo del blog ↕

1. Juntar la leche con la nata, el azúcar, la piel de limón y la rama de canela.
2. Llevar a ebullición, retirar del fuego e infusionar 15 min.
3. Juntar las yemas con la harina y batir con un batidor de mano.
4. Escaldar las yemas con la infusión colada y mezclar con la ayuda de una espátula.
5. Cocer a fuego lento sin dejar de remover con la ayuda de una espátula hasta alcanzar los 80 °C.
6. Retirar del fuego, colar y llenar el sifón.
7. Cerrar, cargar con el gas y enfriar en la nevera durante 3 horas.

Para las fresas con naranja

20 fresas
1 naranja

1. Limpiar y desechar los tallos de las fresas.
2. Cortar cada fresa en 8 trozos.
3. Rallar la piel de naranja con un rallador y juntarla con las fresas.
4. Mezclar y guardar en la nevera.

Otros

50 g de azúcar
1 pizca de canela en polvo

Acabado y presentación

1. Repartir las fresas con naranja en 4 cuencos y poner 2 toques pequeños de canela en polvo.
2. Cubrir las fresas con 50 g de espuma de crema catalana.
3. Con la ayuda de un soplete, quemar la crema añadiendo a la vez azúcar y quemando con el soplete, de forma que toda la superficie quede cubierta por el azúcar caramelizado.
4. Servir.

Publicado por editor en 9:34 | Etiquetas: Cocineros, Postres, Restaurantes

¡NOVEDAD!



Escucha este post

Artículos Relacionados

Martin Berasategui dirigirá la oferta gastronómica del Monument Hotel de Barcelona
 Flavio Morganti (rest. Galileo): 'Lubina de anzuelo con castañas fondente'
 Eduard Xatruch, Oriol Castro (rest. Disfrutar): 'Nuestros macarrones a la carbonara'
 Eduard Xatruch, Oriol Castro (rest. Disfrutar): "Disfruta" de la aceituna'
 Mateu Casañas (rest. 'Compartir' y 'Disfrutar'): "No hay otra manera de crear que no sea trabajando cada día"
 Mateu Casañas (rest. 'Compartir'): 'Crema catalana con fresas'
 Mateu Casañas (rest. 'Compartir'): 'Ensalada de endivias con gorgonzola, nueces y fruta de la pasión'
 Mateu Casañas (rest. 'Compartir'): 'Ensalada de remolacha y frutas con sorbete de ajo blanco'
 Dani García homenajeará a Joël Robuchon en 'A cuatro manos'
 Elena Arzak, Premio Gastronómico El Hortelano
 Academia Castellano y Leonesa de Gastronomía entrega sus premios el 4 de abril
 José Avillez (chef del restaurante Belcanto): "Lo que intento dar siempre en mis platos es placer, y eso está en el sabor"
 José Avillez (chef del rest. Belcanto): 'Bucear entre algas, crustáceos y bivalvos'
 José Avillez (chef del rest. Belcanto): 'La huerta de la gallina de los huevos de oro, huevo, pan, crujientes y setas'
 Déjalo, no merece la pena (Juan Manuel Salgado y el Bocuse d'Or Europa)
 Premios Club de Gourmets 2016
 El chef David Thompson galardonado con el Premio a la Trayectoria Asia 2016
 El Bocuse d'Or ya tiene equipo español
 Premios de la Academia Internacional de Gastronomía 2016
 El cocinero Marcos Morán premio Chef de l'Avenir



Comparte este Post y Ayúdanos a crecer

Log In