

# PASTÍS CREMAT

## Galetes cullera

### Ingredients:

- 10 ous
- 300 g de sucre en pols + 50 g per a les clares
- 2 saquets de sucre vainillat
- 250 g de farina
- Sucre de llustre



Escalfar el forn a 180 °C.

Separar els rovells de les clares d'ous.

Fuetejar els rovells amb els 300g de sucre de pols i el sucre vainillat fins que blanquejin. Incorporar la farina sense remenar massa.

Muntar les clares a punt de neu i afegir els 50 g de sucre en pols a mig treball. Cal pas salar.

Abocar sobre la primera preparació i barrejar amb delicadesa.

Cobrir la placa del forn amb un paper siliconat, estendre la preparació i nivellar. Salpicar amb sucre de llustre i enfornar.

Coure aproximadament 15 a 20 minuts, vigilar i girar la placa si cal.

Desemmotllar sobre un drap humit. Treure el paper siliconat immediatament i enrotllar.

## Crema catalana

### Ingredients:

- 1,5 l de llet
- 9 rovells d'ou més un ou sencer
- 200 g de sucre en pols
- 110 g de midó de blat d'indi (Maicena)
- la pell de 2 llimones bio
- canyella en pols
- sucre moreno
- una pala de ferro per a crema catalana

Fer bullir la llet amb una culleradeta de canyella i les pells de llimona i deixar infusar.

Fer blanquejar els rovells d'ou i l'ou sencer amb el sucre, fuetejant ràpidament.

Afegir la Maicena a la barreja d'ous i sucre i després la llet. Colar i coure en una casseroles d'acer inoxidable, fuetejant lentament i constantment.

Quan la crema espesseix, deixar de coure i abocar en un gran bol metàl·lic. Posar un film de plàstic a sobre i deixar refredar a la nevera durant almenys dues hores.

(Barrejar el sucre moreno en pols amb canyella en pols i salpicar la crema amb aquesta barreja. Caramelitzar amb la pala de ferro ben calenta.)

## **Nata Xantillí**

### Ingredients:

- 1 l de nata per muntar a + 6 °C màxim
- 100 g de sucre de llustre

Cal ben planificar, perquè el secret de la Xantillí és posar almenys dues hores abans el recipient, el batedor i la batedora a la nevera. Fins i tot si teniu un robot de cuina excel·lent, heu de posar el bol i el batedor a la nevera.

La nata, cal pas que hagi patit un xoc tèrmic, és a dir passar del fred al calent, i viceversa.

A la primavera i principis d'estiu, la nata pot ser difícil de treballar, pas perquè sigui més grassa, sinó perquè l'alimentació de les vaques (herba grassa) canvia la capacitat d'expansió. La Xantillí muntarà més rabent i de cops se convertirà en mantega, o bé muntarà pas, quallarà i se tornarà groga.

Res més fàcil que fer nata Xantillí

Res més fàcil que fallar nata Xantillí.

## **Muntatge del pastís**

Estendre el biscuit cullera, cobrir de nata Xantillí i enrotllar. Recobrir el dessús d'una capa de crema catalana. Barrejar sucre moreno en pols i canyella en pols i salpicar la crema. Caramelitzar amb una torxa.