Crema catalana sin quemar



Ingredientes

- 400 nata
- 200 leche
- 6 yemas
- 60g azúcar

Crema catalana sin quemar

- piel de limón
- piel de naranja
- canela

Preparación

- Hacer una crema inglesa y dejar reposar 30 minutos con las pieles y la canela.
- Colar, enfriar, llenar el sifón y cargar con una carga...
- Caramelo en polvo: hacer un caramelo oscuro y añadir un poco de mantequilla.
- Volcar en un silpat antiadherente, dejar enfriar, trocear y triturar en vaso americano hasta que quede un polvo fino.
- La grasa de la mantequilla lo protegerá un poco de la humedad. Pero siempre tendrá tendencia a humedecerse y apelmazarse.