

CREMA CATALANA AMB ORELLETES

INGREDIENTS PER A 5 ALUMNES (o 1l de llet)

PER LA CREMA					NECESSITATS		
Llet	1	l	LA SELVATANA	Infusionar la llet amb la canyella i la llimona (reservant-ne una mica sense escalfar). Barrejar rovells amb sucre. Barrejar maizena amb la llet reservada. Mesclar les dues barreges i escaldar-ho amb la llet infusionada. Colar i coure fins a quallar. Refredar ràpidament i tapat a pell.	Cassó	1	u
Canyella branca	1	u			Bol	2	u
Llimona (pell)	0.5	u			Colador	1	u
Rovell d'ou	6-8	u	LIDEROU S.L.		Batedor (barilla)	1	u
Sucre	0.2	kg			Safata	1	u
Maizena	0.06	kg			Film	1	u
					Fogó	1	u
Sucre	c/s			Màniga pastissera	1	u	
				Recipients per cremes	6	u	
				Espàtula llengua	1	u	
				Pala de cremar	1	u	
PER LES ORELLETES					NECESSITATS		
Farina fluixa	0.19	kg		Amassar la farina fluixa, els ous, l'oli d'oliva, la sal, la	Bol	1	u
Ous	2	u	LIDEROU S.L.		Film	(1)	u

Oli d'oliva	0.02	kg		ratlladura de llimona, l'impulsor i l'anís sec. Reposar la massa, tapada, 30'.	Corró-film	1	u	
Sal	0.00 2	kg			Pinces	1	u	
Llimona (ratlladura)	0.5	u			Safata	1	u	
Impulsor	0.00 1	kg			Plat presentació	1	u	
Anís sec	0.02	kg			Fogó	(1)	u	
Oli d'oliva/girasol	0.75	l		Estirar i fregir amb l'oli d'oliva/girasol a 190°C i girar-les. Emposlimar amb sucre, mel...				
Sucre	0.1	kg						
Mel	0.05	kg						