GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

CREMA CATALANA

Gastronomia | 28/07/2017 | 00:41

Puc dir, com Josep Pla, que "encara he menjat, en cases particulars, meravelloses cremes cremades"

La crema catalana, cremada o de Sant Josep (data tradicional de la seva elaboració) ara es troba tot l'any com una de les postres de més èxit. Es menja sola o serveix de base i farciment de postres i pastissos: xuixos, pomes al forn, pinya natural, coques, etc. Tot i que no és exclusiva de Catalunya -es fa en alguna zona de França, a Portugal i a Espanya en una versió aigualida i molt menys glamurosa: les nates o natillas-, ha esdevingut molt típica entre les postres, tant casolanes com dels restaurants. I això fins al punt que marques de preparats d'origen alemany o preparats francesos (que inclouen un autocremat automàtic del sucre quan s'obre el recipient!) la coneixen sota el nom de "crema catalana".

De totes maneres, la crème brulée francesa -que podria ser un antecedent de la crema catalana, i que trobem a Portugal amb el nom de creme caramel- i totes les cremes similars tenen algunes diferències amb la crema catalana: en primer lloc no es fan amb midó -que és molt més fi-, sinó amb Maizena (i en algun cas, com la crema anglesa, amb nata) i segonament se solen aromatitzar amb vainilla i no amb canyella i llimona. Hi ha gent que diu que no se n´hauria dir crema catalana, però jo rec que sí, ja que amb aquest nom és coneguda a França i a Itàlia, encara que en puguem dir crema, crema cremada o crema de Sant Josep. És un plat antic, ben documentat des del s. XVIII tant a Mallorca com a Catalunya, però, que d' una forma similar, ja es feia a l´Edat Mitjana.

Puc dir, com Josep Pla, que "encara he menjat, en cases particulars, meravelloses cremes cremades". En aquestes cases la crema es presentava en plats o plates (no pas en cassoletes de terrissa, com es fa als restaurants) que se solien decorar amb ingènues sanefes o inscripcions fetes amb merenga i xocolata, emprant, com a improvisada mànega pastissera, una simple paperina. En la meva infància a casa es feia així, i encara ho he vist a Valls, a les festes dels calçots.

Ingredients

1 l de llet

6 o 8 rovells d'ou (hi ha qui n' hi posa la meitat)

200 g de sucre (o unes 4 cullerades soperes)

1 cullerada plena de midó (o bé Maizena, uns 70 o 80 g, si bé no és tan recomanable),1 canó de canyella

1 pela de llimona

Elaboració

Guardeu una mica de llet i la resta la poseu al foc en un cassó amb la pela de llimona i el canó de canyella; només ha de bullir el just perquè agafi el gust. Traieu-ne el tros de canyella i la llimona.

En un bol, poseu-hi una mica de llet, el sucre, els 6 rovells d' ou i el midó; remeneu-ho bé. Tireu tot això a l' ansat amb la llet, que manteniu a foc ben baix, procurant que no bulli alt. Remeneu-ho bé i quan comenci a espessir-se, traieu-ho del foc, sense deixar de remenar-ho. Tot seguit aboqueu la crema en una plata (o en cassoletes individuals) i deixeu-la refrigerar. Just abans de

servir-la, poseu-hi una capa de sucre (i, opcionalment, canyella en pols) i cremeu-ho amb una pala ben roent.

Notes

-Les proporcions poden canviar una mica: per un L de llet, hi ha qui hi afegeix, com hem dit, menys rovells o un de més.

-La crema sempre és més fina espessida amb midó. Llàstima que força cuiners ho ignorin.

-Actualment se solen emprar també preparats comercials per fer crema, expressos o per a flam (posant-hi més llet i, si s' escau, uns ous). El resultat, per descomptat, no és el mateix. La veritable crema no és gens pesant i es fon a la boca amb una delicadesa celestial.

-Actualment també es fan cremes similars a les illes Balears, mentre que al País Valencià rep el nom de sopada, ja que inclou uns bescuitets que queden xopats per la crema. Donat que aquesta sopada (nom que retrobem a la Catalunya Nord, no sé si amb el mateix significat) també es feia amb llet d'ametlles, ens dóna una pista sobre l'origen medieval de la crema (l'antic menjar blanc, que era mató de monja quan era groc o incloïa ous). De fet les primeres cites les he localitzat al segle XVIII i, concretament, al Calaix de sastre del Baró de Maldà.

En alguns casos se serveix amb alguna galeta, amb nata, etc.

També se’ n fa un excel·lent licor de crema catalana.

Autor: Jaume Fàbrega/GN

https://gironanoticies.com/noticia/47189-crema-catalana.htm