

## CREMA CATALANA CON MELE E CANNELLA



### Menù-Zutaten

1 confezione Crema Catalana - DX1  
q.b. Preparato in polvere per TORTA SBRISOLONA - LR1X

### Zutaten

2,5 l Latte fresco intero  
2,5 l Panna fresca  
500 g Mele  
q.b. Cannella in polvere  
30 g Burro  
50 g Zucchero di canna  
50 ml Rum

Chef: Monica Copetti

### Zubereitung

Per 70 porzioni

In una ciotola sciogliere il preparato per Crema Catalana con una parte di latte in modo che non si formino grumi. Aggiungere il rimanente latte e la panna e lavorare in planetaria con la frusta a bassa velocità per pochi minuti. Gli ingredienti devono essere ben amalgamati, ma non devono montare. Riporre il composto ottenuto in una sac-à-poche e lasciare riposare in frigorifero almeno 2 ore. Nel frattempo sbucciare le mele e tagliarle a cubetti. Sciogliere il burro in una padella capiente e scottare le mele a fiamma viva, abbassare la fiamma, sfumare con il rum, spolverizzare con lo zucchero e lasciare sul fuoco pochi minuti. Appena le mele si saranno raffreddate disporne uno strato sul fondo di ogni bicchierino, riempire con la Crema Catalana e riporli in frigorifero ben chiusi. Prima di servire spolverizzare con cannella in polvere e guarnire con crumble di Sbrisolona, ottenuto con il preparato in polvere per Torta Sbrisolona.