



“Altra crema de xacolate”. Recepta núm. 106 del llibre Art de la Cuina, de Fra Roger. Elaboració adaptada per Doro Biurrun

INGREDIENTS (per a 40 racions petites): 1 litre i quart de llet, 6 ous, 250 g de xocolati negre, 200 g de sucre, 20 g de “maicena”, pell de llimona, canyella en pols i pala per a cremar.

ELABORACIÓ: fondre el xocolati amb 1/4 de llet i batre-ho amb els ous, 150 g de sucre, la “maicena” i la pell de llimona. Posar la resta de llet a escalfar i en ser tèbia anar-hi afegint la mescla anterior, a poc a poc; anar remenant fins que tengui consistència de crema. Repartir en diferents bols o altre recipient i deixar refredar. Posar-hi, al damunt, sucre i canyella en pols, i cremar amb la pala ben calenta.

[106] Altra crema de xacolate

Per fer esta crema de xacolate, se fa de esta manera: pendràs mitja dotzena de ous i tres pastilles de xacolate i les fondràs ab
 1740 un poc de llet en el foc; i, fus que serà, lo batràs ab los ous, sucre i un diner de midó. I, batut que serà, lo posaràs dins de una paella de terra. I trempa-lo bé de llet i sucre, i posa-lo en el foc ab un poc de clovella de llimona; i remena-lo sempre, contínuament. I aluego que el batement serà un poc espès, lo abocaràs dins
 1745 de un plat pla i deixa-lo refredar; i, fred que serà, posaràs una cobertora de ferro en el foc i posaràs un poc de sucre, canyella, per damunt i aluego passaràs la ^[65v] cobertora damunt la crema, que la secórria un poc. I serva-lo fred.

Cremós de xocolati amb canyella i caramel. Versió de Doro Biurrun de la recepta “Altra crema de xacolate”

INGREDIENTS (per a 40 racions petites): 1 litre de nata, 6 ous, 250 g de xocolati negre, 200 g de sucre, pell de llimona, canyella en pols i un poc de sucre per a fer caramel.

ELABORACIÓ: Bullir la nata amb la pell de llimona i la canyella. Batre els ous amb el sucre, i mesclar amb la nata calenta. Posar la mescla al bany maria fins que es converteixi en una crema densa. Retirar, colar i deixar que refredi dins la gelera fins el dia següent. Amb unes varilles batre la mescla fins aconseguir una textura de crema lleugerament montada. Colocar dins copes i posar-hi a damunt uns fils de caramel líquid, que s’haurà fet prèviament. Posar-hi per damunt una mescla de sucre i canyella en pols.



CONSELL INSULAR
DE MENORCA