

Creme Caramel

Categoria: Portate - Dolci e Dessert



Informazioni Generali

Preparazione: 30 min	Cottura: 60 min	Dosi per: 6 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	



Crème Caramel (detto anche latte alla portoghese) è il nome francese di un semplice ma delizioso dolce al cucchiaio, universalmente conosciuto; la sua è una antica ricetta risalente addirittura all'antica Roma, dove veniva preparato come una crema non dolce ma piacevolmente aromatica, che in seguito venne addolcita con il miele; superato il Medioevo, questo dolce arrivò fino a Cristoforo Colombo che lo portò con se nella conquista del nuovo mondo. Probabilmente proprio per questo motivo la Crème Caramel (e tutte le sue varianti) è molto conosciuta nei paesi latini specialmente in Messico dove è largamente e superbamente preparata. Ma il diffondersi del suo nome francese deriva dal fatto che, piu' recentemente, si sono radicate forti tradizioni nella preparazione della Crème Caramel nelle regioni meridionali della Francia, specialmente nella città di Tolouse.

x 6 creme caramel

>> Latte fresco intero 450 ml	>> Uova 4 intere + 1 tuorlo	>> Vaniglia 1/2 stecca (o 1 busta di vanillina)	>> Zucchero 120 gr
>> Panna fresca 150 ml			

...per il caramello

>> Acqua 4 cucchiari
>> Zucchero 150 gr

Preparazione



Accendete il forno a 180°.

Versate il latte in un tegame e metteteci dentro 1/2 stecca di vaniglia, ponetelo sul fuoco e portatelo lentamente ad ebollizione, dopodiché toglietelo dal fuoco e lasciatelo in infusione per mezz'ora (1).

Passata la mezz'ora, unite al latte la panna, e nel frattempo in un recipiente sbattete le uova con lo zucchero (2). Eliminate dal latte la stecca di vaniglia, filtratelo con un colino (3)



versatelo a filo e lentamente dentro alle uova sbattute (4) mescolando con una frusta. Preparate quindi il caramello facendo sciogliere lo zucchero dentro ad un tegamino (meglio se dal fondo spesso) (5-6),



mescolando continuamente finchè, bollendo, diventi dorato e caramellato (7) ; volendo, per rendere il caramello più fluido, potete aggiungere assieme allo zucchero 3-4 cucchiaini di acqua. A questo punto versatelo nello stampo scelto e rigiratelo, distribuendolo su tutta la superficie, finchè non si sia raffreddato e solidificato (8). Versate ora il composto precedentemente ottenuto negli stampini (9).



Ponete gli stampini dentro una teglia (10) e aggiungete dell'acqua bollente che copra un terzo dello stampo (11). Cuocete la Crème Caramel a bagnomaria per circa 50 minuti, e quando la crema si sarà solidificata, togliete gli stampi dal forno e lasciate raffreddare le Creme Caramel a temperatura ambiente, dopodiché ponetele in frigorifero per almeno 4 ore. Al momento di servire la Crème Caramel, aiutandovi con un coltello staccate la crema dalle pareti dello stampo (12), capovolgetela su di un piatto da portata e lasciate che scenda adagiandosi.

Consiglio



Se volete ottenere una Crème Caramel profumatissima, prolungate il tempo di infusione della stecca di vaniglia nel latte (più la prolungate e più profumato sarà!), e volendo, potete anche aggiungere all'infusione una scorza di limone.

Servite la Crème Caramel guarnita con panna montata e fragole, oppure con dei biscotti e foglioline di menta a lato del piatto.

Potete preparare la Crème Caramel in uno stampo rettangolare, oppure rotondo con foro centrale o in stampini singoli.

Curiosita'

La Crème Caramel non viene chiamata nello stesso modo in tutto il mondo; è conosciuta infatti sia come "flan" nei paesi latino americani e in Spagna e "caramel custard" nei paesi anglosassoni.

Sia il termine Crème Caramel che flan sono di origine francese anche se in francese "flan" sta ad indicare una crostata salata o dolce.

