

Crema catalana versus Crème brûlée y los caprichos de un joven rey

La crema catalana es uno de los postres más antiguos del panorama europeo. Quizá esta afirmación sea un tanto arriesgada o atrevida, pero la historia avala mis palabras ya que es una receta desarrollada en la Edad Media. Me podrán acusar de publicista al citar el Medioevo y no voy a ocultar que me aprovecho del hecho de que este periodo contempla más de mil años de historia. Sin embargo, la receta está dentro de este contexto histórico. Mi hipótesis es que se trata de una evolución de otro postre catalán, casi idéntico, que figura en la literatura del siglo XIV y que recibe el nombre de “Mejar blanc”. La gran diferencia es que la leche es de almendra y el almidón de arroz (de clara inspiración árabe).

La primera referencia escrita se encuentra en el anónimo Llibre de Sent Soví, escrito íntegramente en 1324 en catalán con más de 200 recetas y que figura con el nombre de “llet cuita” (leche cocida) o “lluixell”.

Sin duda, la crema catalana es una evolución de las cremas pasteleras, pero con personalidad propia y suficiente para considerarla protagonista con mayúsculas. ¿Cuántas cremas pasteleras se sirven solas, sin pudor, mostradas tal cual, sin más adorno que una cazuela de barro? Os adelanto la respuesta, su prima lejana la “natilla” y su siempre

fiel galleta “maría”. Esto demuestra que los matices son importantes y más en la repostería.

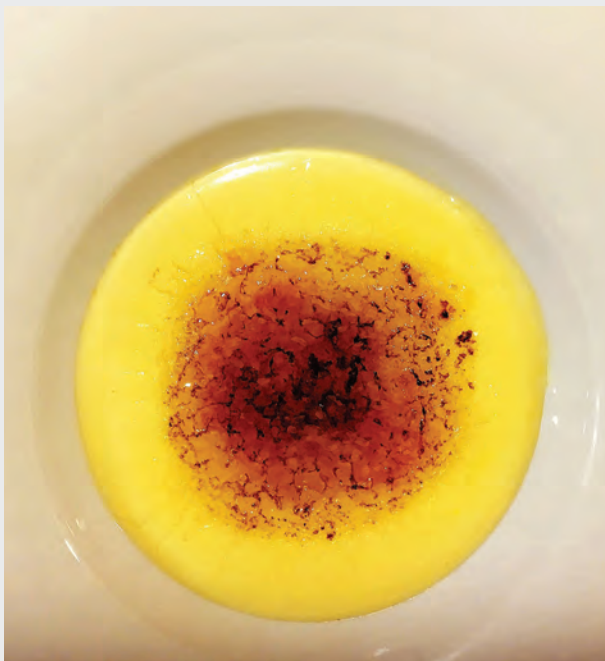
Suelo decir en los cursos de cocina que para mí la cocina salada es alquimia y la pastelería química, ya que cualquier minúsculo cambio en la fórmula modifica sustancialmente el resultado. Aunque las nuevas tendencias de la cocina moderna, como es el caso de la “molecular”, aproximan ambos conceptos.

La crema catalana cuenta con una leyenda religiosa en su origen. La mayor parte de los postres elaborados en nuestro territorio son atribuibles al clero, concretamente a las monjas. Dice la fábula que la intención de las soras era agasajar a un obispo con un succulento flan.

Sin embargo, este fue desarrollado con poco tino y quedó con apenas consistencia. Como parte de la cultura que invade nuestro país, se intentó subsanar el error con una “ñapa” y colocaron azúcar quemado sobre el dulce.

El prelado, al llevarse la cuchara a la boca e introducir el caramelo ardiente, profirió entre improperios “¡Crema!” en perfecto catalán que si traducimos al castellano quiere decir: “Quema”. Así que ya sabéis que cuando toméis esta composición dulce tenéis que tener mucho cuidado.

Esta historia es precisamente la base del origen de la Crème



me brûlée que significa “crema quemada” y resultado del ingenio de un chef para paliar los caprichos de un joven príncipe, Felipe I, a quien no le gustaban las natillas frías. Las referencias escritas de este antojo de la nobleza cuentan con tres siglos de retraso frente a la crema catalana. Se menciona en el libro de cocina “Le nouveau cuisinier royal et bourgeois” (1691), escrito por François Massialot, cocinero y encargado de mesa del mismísimo rey Felipe I de Orléans y quien dio respuesta a las natillas calientes que deseaba el adolescente monarca. Sin embargo en la segunda edición de su libro, cambia el nombre de la receta por “Crème anglaise”, lo que en algunos despierta las sospechas de influencia inglesa.

La Crème brûlée es pues una adaptación de la Crema catalana (pese a quien pese), aunque existen diferencias importantes. A saber, todas cuentan con una base láctea, pero en nuestra crema catalana se espesa con yemas y almidón de maíz (“Maizena” es una marca comercial), y en

la gabacha se usa nata (crema de leche) y huevos enteros (sin cáscara, que hay que decirlo todo). La primera se elabora con fuego directo, mientras que la versión francesa la técnica es un baño María en el horno, pareciéndose más a un flan. Por tanto, culinariamente consideramos la crema catalana como más fina, sutil y sabrosa.

En cuanto al toque aromático, la crema peninsular utiliza canela y cítricos, mientras que la Crème brûlée se estila con ayuda de Baco y sus licores, pero admite todo tipo de variantes creativas como vainilla, café o infusiones de té o cardamomo. Por último, apuntar que la crema catalana se la llama también de San José (Sant Josep), pues es el responsable de cerrar las comidas del día 19 de marzo, que según el santoral corresponde a todos los Pepes, Pepas, Josefas y demás padres putativos. Suele servirse en platos grandes o bandejas, no en cazuelas de loza individual.

Ambos postres son afortunadamente aptos para intolerantes al gluten.

INGREDIENTES

- 1 litro de leche, 8 yemas de huevo
- 40 g de almidón de maíz
- 175 g de azúcar (35 gramos para quemar)
- 1 ramita de canela en rama
- La piel de una naranja y la de un limón



Elaboración

Ponemos la leche entera a fuego medio con la canela y la piel de los cítricos, reservando 100 ml para disolver el almidón de maíz.

En un bol grande colocamos las yemas de los huevos, el almidón de maíz y el azúcar. Mezclamos bien. Cuando la leche alcance la temperatura de ebullición debemos apartarla de la fuente de calor, retirar las cortezas y la canela y añadir a la mezcla de las yemas. Es importante remover constantemente con una varilla para lograr una mezcla homogénea, evitando que queden grumos.

Volvemos a colocar todo a fuego lento y mantenemos el movimiento hasta conseguir una textura de crema. Entonces vertemos la crema catalana en las cazuelitas de barro y dejamos que enfríe en la nevera durante una hora.

Justo antes de servir, debemos proceder al último y más importante paso. Espolvoreamos azúcar en la parte superior y después, con la ayuda de un soplete o plancha, lo caramelizamos. Si no tuviéramos ninguno de estos utensilios tendríamos que ponerlo en la grill del horno a máxima potencia (lo que calentará todo el plato, pero llegados a este punto no hay muchas más opciones).