



La crema pasticcera e le sue varianti

Categoria pasticceria creme e salse

Pax per un litro di composto

Reparti Pâtissier

Metodi di cottura casseruola

Mise en place casseruola, spatola, frusta, bacinella, chinoise



La Crema pasticcera

In una casseruola mettere 8 rossi d'uovo, g 300 di zucchero, g 150 di farina setacciata, una bacchetta di vaniglia, lavorare il tutto per qualche istante con la spatola, versare, poco per volta, un litro di latte bollente continuando a rimestare, passare la casseruola sul fuoco e, con una spatola di legno, continuare a rimuovere la crema per evitare che attacchi. Al primo bollore, versare subito la crema in una terrina lasciandola raffreddare.

- **Crema pasticcera al cioccolato** Procedere come per la pasticcera aggiungendo alla farina setacciata 2 cucchiaini di cacao.
- **Crema pasticcera al caffè** Procedere come alla crema pasticcera di base unendo al latte g 500 di caffè tostato, non macinato ma frantumato col mattarello: lasciate bollire un istante, ritirate la casseruola dal fuoco e copritela lasciandola riposare per 5 minuti. Quindi passare il composto al cornetto cinese di maglia fine sugli altri ingredienti.
- **Crema pasticcera al tè** Procedere come alla crema pasticcera di base, ma unire al latte bollente g 20 di tè; lasciare riposare per 5 minuti, indi passare il composto al cinese sugli altri ingredienti.
- **Crema pasticcera alla nocciola** Procedere come la crema pasticcera di base, unire al latte g 100 di nocciole tostate bene e pestate, lasciare bollire per qualche istante e passare il latte al cinese sugli altri.
- **Crema caramellata** In una casseruola mischiare bene 8 rossi d'uovo, profumo di vaniglia, g 50 di zucchero e g 15 di fecola. In un'altra casseruola fare caramellare g 250 di zucchero con una spruzzatina di succo di limone rimestando bene; quando lo zucchero sarà di colore biondo scuro, diluirlo con un litro di latte e farlo bollire; quindi versarlo sui rossi d'uovo lavorati in precedenza con la vaniglia e la fecola e procedete come la salsa alla vaniglia.