

Crema Pasticcera...



www.marioragona.it
www.marioragona.it/blog



Ingredienti

gr. 1000 Latte intero
gr. 300 Zucchero semolato
n° 8 Tuorli d'uovo
gr. 60 Farina
gr. 40 Amido di mais
½ Stecca di Vaniglia
Buccia di mezzo limone (meglio se non trattato)

Procedimento:

Mettere a bollire il latte, la buccia di limone, la bacca di vaniglia e metà dello zucchero.
A parte preparare una pastella con l'altra metà dello zucchero, i tuorli d'uovo la farina e l'amido di mais.
Prima che il latte inizia a bollire, aggiungere un mestolo di latte alla pastella, mescolare bene con l'aiuto un frustino e unire tutto al latte caldo.
Riportare ad ebollizione e togliere subito dal fuoco appena spuntano le prime bolle.
Versare la crema in un vassoio abbastanza capiente e coprire subito con la pellicola.
Raffreddare (o abbattere a temperatura negativa) e conservare in frigorifero.

Consigli utili:

La pellicola deve stare a contatto con la crema quando subisce il processo di raffreddamento, proprio per evitare eventuali croste in superficie o un effetto pioggia causato dall'evaporazione.
Possiamo creare una crema al cioccolato inserendo 100gr di cioccolato fondente al 54/60% di cacao, inserendolo in piccoli pezzetti nella crema ancora calda e fare freddare come una normale crema. Oppure una crema chantilly utilizzando 700gr di panna montata e 300gr di crema pasticcera (fredda).

Mario Ragona- "Pasticcere "
Visita il sito: www.marioragona.it/blog