


Crema inglese

Categoria: Dolci e Desserts - Al cucchiaio



Informazioni Generali





 **Preparazione:** 10 min
 **Cottura:** 10 min
 **Dosi per:** 4 persone
 **Costo:**
 **Difficoltà:** Media

La crema inglese è un classico dessert al cucchiaio dal gusto delicato e dalla consistenza vellutata; a differenza della crema pasticcera, la crema inglese non contiene farina, risulta quindi più fluida ed è un'ottima salsa da servire (anche calda) in coppa, accompagnata da savoiardi, lingue di gatto o altri biscotti secchi (anche alle mandorle o nocciole).

La crema inglese può anche essere utilizzata per accompagnare dolci a pasta lievitata come Plumcake, Pan di Spagna, Colombe, Panettoni, ecc...



Ingredienti

>> Latte fresco 500 ml		>> Vaniglia 1 bacca (o altri aromi)	
>> Uova 6 tuorli		>> Zucchero 130 gr	

Preparazione



Per preparare la crema inglese procedete in questo modo: incidete la bacca di vaniglia con la lama di un coltello a punta, quindi divaricatela ed estraete i semini grattandoli via con il coltello; mettete il tutto assieme al latte in un pentolino dal fondo spesso che porrete sul fuoco bassissimo portando il latte a sfiorare il bollore; nel frattempo in una ciotola, sbattete i tuorli d'uovo e lo zucchero con una frusta (o sbattitore elettrico), formando un composto omogeneo.



Togliete la bacca di vaniglia dal latte poi unite il composto di uova e zucchero mescolando con un mestolo di legno; incorporatelo fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo.



Fate cuocere la crema inglese lentamente **senza mai portarla a bollire** fino a che si presenterà leggermente densa: fate molta attenzione perché se la crema arriverà a bollire impazzirà, raggrumandosi. Per questa operazione, potete servirvi di un termometro da pasticciere per raggiungere la temperatura ottimale che è di 83-84°C. Per sapere quando la crema inglese sarà pronta, basterà immergervi un cucchiaino: se estraendolo velerà il suo dorso, avrete raggiunto il vostro scopo.

Sda crema impazzisce

Se la vostra crema inglese impazzisce formando degli antiestetici grumi, provate a recuperarla travasandola immediatamente in un'altra pentola fredda; aggiungete alla crema impazzita un cucchiaio di acqua fredda, mescolate il composto e poi colatelo attraverso un colino a maglie fitte per trattenere eventuali grumi. Aggiungete un paio di cucchiaini di fecola (o farina) setacciata alla crema inglese e, mescolando, mettete di nuovo il tutto sul fuoco bassissimo (non fate mai bollire!) lasciando addensare.

Consiglio

Esiste **una variante** alla classica ricetta della crema inglese che velocizzerà e renderà più semplice la sua preparazione: la variante consiste nell'aggiungere 20 gr di **fecola di patate (o farina)** stemperata in poco latte freddo da aggiungere al composto di uova e zucchero. Con questo accorgimento, la crema inglese si addenserà prima evitandovi lunghe attese e maggiore attenzione .