

Categoria: Scuola di cucina - Ricette di Base






Informazioni Generali

 Preparazione: 15 min	 Cottura: 10 min	 Dosi per: 4 persone
 Costo: Basso	 Difficoltà: Bassa	



La crema pasticcera è tra le creme più usate in pasticceria; viene adoperata per farcire: crostate, paste choux (bignè, éclair, ecc...), dolci di pasta sfoglia (come cannoncini, vol-au-vent, dolci millefoglie), ma anche pan di Spagna. La crema pasticcera viene usata anche per preparare semifreddi, budini e moltissimi dolci al cucchiaio. La crema pasticcera è molto facile da preparare, il segreto per una sicura riuscita di questa crema è quello di aggiungere il latte alla miscela di uova, zucchero e farina a piccole dosi, a fuoco basso, mescolando continuamente.

Ingredienti

Latte 500 ml	Vaniglia 1 baccello	
Uova 6 tuorli	Farina (o maizena) 50 gr	
Zucchero 150 gr		

Preparazione



Per preparare la crema pasticcera ponete sul fuoco una casseruola capiente con il latte (1) (tenendone da parte circa mezzo bicchiere), quindi prendete il baccello di vaniglia, apritelo in due ed estraetene i semi (2). Aggiungete i semi ed il baccello di vaniglia vuoto al latte (3), portate a leggera ebollizione il tutto, quindi togliete la casseruola dal fuoco e lasciate in infusione la vaniglia nel latte per circa 10 minuti.



In una terrina a parte lavorate i tuorli con lo zucchero, aiutandovi con uno sbattitore elettrico (4-5): dovrete ottenere una crema spumosa e biancastra. Continuando a sbattere unite a filo un terzo del latte tiepido contenuto nella casseruola (6),



poi incorporate la farina setacciata (7), unendola poco alla volta. Eliminate ora il baccello di vaniglia, rimasto nel latte (8) che nel frattempo si è ulteriormente aromatizzato, e versate il composto di uova, farina, zucchero e latte nella stessa casseruola (9). Rimettete il tutto sul fuoco e portate ad ebollizione, mescolando frequentemente. Per profumare la crema potete usare anche una scorza di limone, che toglierete dopo l'infusione, quando viene tolto anche il baccello di vaniglia, oppure qualche goccia di liquore per dolci.



Affinché il composto si addensi lasciate sobbollire a fuoco dolce per qualche minuto, continuando a sbattere con la frusta per evitare che si formino grumi (10). Prendete ora il mezzo bicchiere di latte freddo che avevate tenuto da parte e unitelo a filo alla crema pasticcera, mescolando di tanto in tanto. Spegnete il fuoco e lasciate raffreddare: la vostra crema pasticcera è pronta (11). Per evitare che si formi una "pellicola" in superficie mentre la crema si raffredda, copritela con un disco di carta forno oppure coprite la terrina dove è contenuta con un canovaccio inumidito, o, ancora, potete mettere sulla superficie della crema qualche fiocchetto di burro. Se non dovete utilizzarla subito potete lasciarla raffreddare, copirla a contatto con della pellicola (12) e riporla in frigorifero per 2-3 giorni al massimo. Al momento di servirla, estraetela dal frigorifero almeno mezz'ora prima per portarla a temperatura ambiente.

Conservazione

Potete conservare la crema pasticcera in frigorifero per 2-3 giorni al massimo, coperta da pellicola.

Per i celiaci

Per coloro che soffrono di celiachia consigliamo di sostituire la dose di farina "tradizionale" da noi utilizzata con quella senza glutine o con un mix di farina di riso e fecola senza che venga intaccato il risultato finale o la bontà della crema stessa.

I consigli di Sonia

Se non trovate il baccello di vaniglia, potete sostituirlo con qualche goccia di essenza di vaniglia. Il baccello, però, oltre a conferire alla crema un sapore più genuino, ha un uso ulteriore: una volta svuotato dei semi, se lasciato per una settimana nel barattolo dello zucchero vi regalerà dell'ottimo zucchero vanigliato. Una gustosa variante: una volta che il composto si sarà addensato, toglietelo dal fuoco e aggiungete 100-150 g (a seconda dei gusti) di cioccolato fondente finemente tritato. Mescolando finché non si sarà sciolto otterrete la crema pasticcera al cioccolato, ottima anche come dessert al cucchiaino.

