

Crema pasticcera

Categoria: Dolci e Desserts - Salse e Creme



★ Difficoltà: Basso

🕒 Cottura: 10 min

🕒 Preparazione: 15 min

👤 Dosi per 4 persone

💰 Costo: Basso

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-e-vent, dolci millefoglie, ma anche **pan di Spagna** e viene usata per preparare semifreddi, budini e moltissimi dolci al cucchiaino.

È una crema molto **facile da preparare**, il segreto è quello di aggiungere il latte tiepido alla miscela di uova, zucchero e farina a piccole dosi, a fuoco basso, **mescolando continuamente**.



Ingredienti

» **Farina**
(o maizena) 50 gr

» **Uova**
6 tuorli

» **Vaniglia**
1 baccello

» **Zucchero**
150 gr

» **Latte**
500 ml

Preparazione



Fate **sobbollire il latte** (tranne mezzo bicchiere) in una capiente casseruola con il baccello di **vaniglia**, poi toglietelo dal fuoco e lasciatelo in **infusione** per 10 minuti. In una terrina a parte lavorate i **tuorli** con **lo zucchero**, con l'aiuto di uno sbattitore elettrico, poi incorporate pian piano la **farina** setacciata, alternando l'aggiunta del latte freddo che avete tenuto da parte.



Togliete la stecca di vaniglia che avete lasciato in infusione nel latte e aggiungete nella casseruola, poco alla volta e mescolando con una frusta, il composto di uova, farina e zucchero.





A questo punto portate ad ebollizione il tutto e, mescolando continuamente, lasciate sobbollire a fuoco dolce per alcuni minuti finché il composto si addensi, sbattendo di continuo con la frusta per evitare che si formino **grumi**. Spegnete il fuoco e **lasciate raffreddare la crema**, mescolando di tanto in tanto.



Consiglio

Se non trovate il **baccello di vaniglia**, in sostituzione potete usare qualche goccia di **essenza di vaniglia** o una busta di **vanillina**; eviterete così anche il tempo di infusione.

Se volete potete usare una **scorza di limone** per profumare la crema, che toglierete dopo l'infusione, oppure potete incorporare, mescolando con una frusta, degli **alcolici** prima che la crema si raffreddi.

Perevitare che si formi una **pellicola in superficie** mentre la crema si raffredda, copritela con un **disco di carta forno** oppure coprite il contenitore dove si trova con un **canovaccio inumidito**, oppure mettete sulla superficie della crema qualche **fiocchetto di burro**.



Curiosita'



La **creazione della crema pasticciera** risalirebbe alla fine del XIX secolo, anche se all'origine doveva somigliare più ad una salsa a base di rosso d'uovo zuccherata, che alla crema che conosciamo oggi.