

CREMA PASTICCERA:

Questa crema è la più utilizzata in pasticceria, anche perché presenta diverse varianti ed utilizzi nelle farciture come paste creme, i cannoli, i bigné, i cestini.... abbinata alla panna fa nascere la famosa crema chantilly all'italiana.

Quindi direi che è un punto cardine della nostra pasticceria.

INGREDIENTI: *½ Litro di latte*

Scorza grattugiata di ½ limone

5 Tuorli

50 gr. di farina

140 gr. di zucchero

Bollire il latte con la scorza di limone e lasciare il tutto a riposare almeno 30 minuti.

In una pentola mescolare i tuorli la farina e lo zucchero.

Filtrare il latte con un passino ed accendere il fuoco.

Cuocere a fiamma media mescolando spesso lasciare cuocere 2 minuti da quando inizia a bollire.

PICCOLI CONSIGLI E SUGGERIMENTI:

Spesso io sostituisco la scorza di limone con quella di arancia ha un ottimo sapore.

Più tempo si lascia in infusione le scorze della frutta più buon sapore avrà la crema.

Quando si gratta la buccia non grattugiare la parte bianca perché è amarognola.

Se alla fine si presenta qualche piccolo grumo io trito la crema con il mini-pimer così la crema risulterà perfettamente liscia.

Buone golosità a tutti...