

La Crema Pasticcera (Regina delle creme)

Dopo la ricetta del pan di Spagna non potevo certo non lasciare il privilegio alla Crema Pasticcera (con le maiuscole in quanto regina di tutte le creme) ad essere la prossima.

Con il pan di Spagna potete fare molti dolci e soprattutto utilizzando le farciture che più vi piacciono.

Vi propongo di seguito le mie dosi per la crema pasticcera. Ho sentito diverse versioni su come farla, intendo in termini di dosaggio degli ingredienti (esempio con 2, 3, 4, 6 uova e sempre con 500 ml di latte), oppure utilizzando la panna, l'amido di mais o di riso. Eviterei l'uso della farina, metodo antico, proprio perché dona alla crema quella consistenza sabbiosa con il rischio di creare grumi indesiderati.

La porzione che vi propongo basta a farcire una torta del diametro di 24-28 cm.

Ingredienti:

- 500 ml di latte intero
- 120 gr di zucchero semolato
- 40 gr di amido di mais o amido di riso
- 1 bustina Vanillina o estratto vaniglia (bacca), oppure 1 cucchiaino di aroma vaniglia liquido
- buccia di limone (facoltativa – attenzione a non lasciare la polpa attorno)
- 4 tuorli d'uovo (non freddi)

Procedimento:

In un pentolino mettete i tuorli d'uovo con lo zucchero e montate con le fruste elettriche. Aggiungeteci l'amido di mais e l'aroma. Amalgamate bene il tutto sempre con la frusta elettrica per poi passare ad una frusta a mano.

Aggiungete all'inizio pochissimo latte per amalgamare il composto formando una pastella per poi continuare a versarci tutto il restante latte un pò per volta. Quando sarà tutto ben amalgamato mettete su fuoco medio e continuate a girare con un cucchiaino o frusta. Continuate sempre a mescolare. La crema deve formarsi in tempi brevi (non prolungati) evitando di coagulare l'uovo e farla "impazzire". Ricordo che l'uovo inizia già a cuocersi superati i 56° e pertanto l'azione del continuo mescolamento è fondamentale.

Verso metà cottura inserite la buccia di limone e continuate a girare.

La crema pasticcera sarà pronta quando risulterà spessa e rimarrà attaccata al cucchiaino. Attenzione a non farla bruciare sotto. La presenza di grumi deve essere ridotta quanto possibile. Fate attenzione a non esagerare con la cottura altrimenti l'uovo cuocerà e la crema sarà da buttare via.

Una volta tolta dal fuoco la crema pasticcera va versata in un altro pentolino o ciotola e ricoperta con una pellicola trasparente, in modo tale da non far formare la pellicina.

Per la sua conservazione, una volta raffreddata a temperatura ambiente, potete riporla in frigorifero.

Raccomandazione: non ponete mai alimenti bollenti nel frigorifero di casa perché potrebbe danneggiarlo. Le creme vanno fatte raffreddare a temperatura ambiente per poi essere conservate in frigorifero per qualche giorno.

Tips:

Se desiderate una crema più gialla potete utilizzare le uova a pasta gialla (quelle che si usano per fare la pasta fresca, ...le tagliatelle mmmh).

Attenzione ai tuorli: l'albume non deve contaminarli

(sporcarli). Pertanto fate attenzione quando li separate. Un'ulteriore attenzione va data alla buccia del limone. Se quest'ultimo non è tagliato bene lasciando delle piccole parti di polpa, ciò tenderà a coagulare la crema, rovinandola.

Per una maggiore riuscita potete utilizzare una frusta elettrica per amalgamare e spumare al meglio i tuorli con lo zucchero, l'amido e la vanillina.

...

Charles