Ricetta della Crema al Latte

In questo articolo vi spiegherò come preparare un’ottima crema al latte per farcire torte e crostate o semplicemente da gustare così com’è al cucchiaio. In internet troverete diverse modalità di preparazione, ma facendo un analisi approfondita sul tipo di prodotto che vogliamo ottenere in termini di consistenza e gusto e dagli ingredienti ho elaborato, a mio avviso, quella che potrebbe essere la ricetta perfetta, cremosa e che non si smonta facilmente.

Ingredienti:

- 450 ml di latte intero
- 50 gr di latte condensato
- 200 ml di panna da montare fredda
- 70 gr di zucchero semolato
- 50 gr di amido di mais
- 1 cucchiaio di miele d`acacia
- 1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia in semi

Procedimento:

1. Prepara la base al latte: versa in un pentolino il latte intero, il latte condensato, lo zucchero, il miele e la vaniglia. Mescola per amalgamare gli ingredienti.

2. Aggiungi l’amido: setaccia l’amido di mais e incorporalo poco alla volta, mescolando con una frusta per evitare la formazione di grumi.

3. Cuoci la crema: trasferisci il pentolino sul fuoco medio-basso e continua a mescolare con una frusta fino a quando la crema si addensa e diventa liscia e vellutata.

4. Fai raffreddare: versa la crema in una ciotola, coprila con pellicola alimentare a contatto e lasciala raffreddare completamente. Poi trasferiscila in frigorifero.

5. Monta la panna: quando la base al latte sarà ben fredda, monta la panna fredda di frigorifero fino a ottenere una consistenza morbida e sostenuta.

6. Unisci i composti: lavora brevemente la crema al latte fredda con una frusta per renderla nuovamente liscia. Incorpora la panna montata poco alla volta, con movimenti delicati dal basso verso l’alto.

7. Riposo: riponi la crema in frigorifero per almeno 30-60 minuti prima di utilizzarla.

Consiglio: per una crema ancora più buona, preparala qualche ora prima dell’utilizzo e conservala in frigorifero, ben coperta. È preferibile consumarla entro 2 giorni.