

Crema pasticcera

Ingredienti

1 l di latte

120 g di tuorli d'uovo (6-7)

260g di zucchero

120 g di farina

1/2 baccello di vaniglia

la buccia di un limone (facoltativa)

Procedimento

1. Tagliare a metà nel senso della lunghezza il baccello di vaniglia, e con un coltellino raschiarne l'interno in modo da recuperare i semi.
2. Versare il latte in una casseruola ed unirvi la buccia di limone e il baccello di vaniglia con i semi.
3. Porre sul fuoco a scaldare senza che si raggiunga il bollore.
4. In una bastardella sbattere a lungo i tuorli con lo zucchero fino a montare leggermente il composto.
5. Aggiungere la farina, mescolando fino ad avere un composto liscio e senza grumi.
6. Unire gradatamente il latte bollente nel composto e mescolare per stemperare.
7. Filtrare il tutto, travasare nella casseruola e porre sul fuoco mescolando di continuo alternativamente con una frusta e una paletta.
8. Far rapprendere la crema e una volta raggiunto il bollore cuocere per circa 2-3 minuti, continuando sempre a mescolare.
9. Versare la crema in un contenitore, coprirla con pellicola a contatto e farla raffreddare rapidamente. Conservare in frigorifero a temperatura tra 0 e 2°C.

Consigli & curiosità

- a) Per non rischiare di attaccare la crema sul fondo della casseruola si può cuocere a bagnomaria.
- b) Per amalgamare più facilmente il composto iniziale si può sciogliere metà dello zucchero nel latte.
- c) Si può sostituire il baccello di vaniglia con ½ bustina di vanillina.
- d) La farina può essere sostituita, anche solo in parte, dall'amido di mais.
- e) La quantità di uova e farina può variare: con le dosi indicate si ottiene una crema più liquida da utilizzare per

accompagnare biscotti, confezionare dolci al cucchiaio, dolci che dovranno subire un'ulteriore cottura in forno. Questa versione è ideale anche per essere mescolata alla panna montata e per farcire torte, bignè e cannoli. Spesso in questi casi alla crema pasticcera viene aggiunta, quando è ancora calda, la colla di pesce (circa 3g per 500ml di latte) al fine di aumentarne la consistenza, senza però alterarne il sapore. Se invece si desidera una crema più densa da usare frita o da diluire successivamente con bagna o altri liquori, è sufficiente aumentare la dose degli ingredienti (500 ml di latte, 75g di farina, 150g di zucchero, 4 tuorli d'uovo). mentre se desidera una crema da mescolare alla panna o da utilizzare per farcire torte, cannoli, bignè

f) Dosi per una crema dalla struttura più fine, dall'aspetto più vellutato e dal sapore più delicato: 400 g di latte, 100 g di panna, 100 g di tuorli, 130 g di zucchero, 35 g di amido di mais, 1/3 di bacca di vaniglia, la buccia di un limone, un pizzico di sale.

Ricetta dello Chef A. Solillo