

Crema pasticcera

La **crema pasticcera**, spesso chiamata anche solo crema, è una delle preparazioni di base dolci più diffusa in pasticceria per farcire torte, paste, pasticcini e preparazioni dolciarie in genere. È ottima anche servita al cucchiaio.

La **crema pasticcera** è una preparazione a base di uova, zucchero, latte e farina oppure altri addensanti come l'amido di mais o di riso. Solitamente viene aromatizzata con la vaniglia o la scorza di limone. Esistono molte varianti della ricetta e alcuni metodi di preparazione differenti. Qui vi presento la versione più classica con un metodo di preparazione tradizionale.

La **crema pasticcera** è a sua volta la base per la preparazione di altre creme, come la diplomatica, la crema al limone, alla vaniglia, la crema inglese o la crema al cioccolato.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **280Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**

INGREDIENTI

- 500 ml di latte fresco intero
- 1 baccello di vaniglia
- 5 tuorli d'uova
- 100 g di zucchero
- 40 g di amido di mais o amido di riso

PREPARAZIONE

- Mettere il latte in un pentolino.
- Appiattire bene il baccello di vaniglia, inciderlo per tutta la sua lunghezza, aprirlo e prelevare i semi all'interno raschiandoli via con un cucchiaino o con il retro della lama di un coltello.
- Mettere i semi nel latte, mescolare e portarlo sul fuoco fino a bollore.
- In una terrina mettere i tuorli, mescolarli bene, quindi aggiungere lo zucchero. Mescolare immediatamente con una frusta manuale fino a incorporare bene.
- Aggiungere l'amido setacciato, incorporando sempre con la frusta manuale.
- A questo punto aggiungere un po' di latte caldo e mescolare bene.
- Aggiungere il restante latte, a più riprese, mescolando e amalgamando bene.
- Incorporato tutto il latte, mettere la crema in una pentola, preferibilmente antiaderente, e metterla sul fuoco.
- Cuocere mescolando continuamente con la frusta manuale per evitare che si attacchi sul fondo. In genere occorrono 2-3 minuti dal bollore per raggiungere una buona consistenza.
- Togliere la crema dal fuoco, versarla in un recipiente e continuare a mescolarla finché non è scesa sotto i 50 gradi perché sopra questa temperatura continua a cuocere.
- Coprire bene la crema e metterla in frigorifero fino al momento di utilizzarla.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

