

Le creme base per tutti i dolci

scritto da Mirko Achermann | 11 Giugno 2022

Pasticcera

Portate a ebollizione mezzo litro di latte con la scorza di un limone non trattato.

Lavorate 6 tuorli con 150 g di zucchero con una frusta fino a ottenere una crema spumosa; unite 40 g di farina, versate a filo il latte filtrato e cuocete, mescolando, per 10 minuti o finché la crema è densa.



Versatela in una ciotola e fatela raffreddare.

TRUCCHI: Se si formano grumi, passatela con un colino.

Per evitare che sulla superficie della crema si formi una pellicola, cospargetela leggermente di zucchero o passatevi sopra un pezzetto di burro.

UTILIZZO: Densa e vellutata, è la più usata per farcire torte, bigné, cannoncini a pasticcini in genere.

Inglese

Portate a ebollizione mezzo litro di latte con un baccello di vaniglia o la scorza di un limone non trattato.

Montate 6 tuorli con 125 g di zucchero; unite a filo il latte filtrato e cuocete a bagnomaria, mescolando, per 20 minuti o finché la crema velerà il cucchiaino.

Fatela raffreddare nel bagnomaria.



TRUCCHI: Durante la cottura, mescolatela senza interruzione ed evitate di portarla a ebollizione, altrimenti rischia di impazzire.

UTILIZZO: Molto fine e delicata, ha una consistenza fluida che la rende ideale per accompagnare frollini, crostate e dolci secchi.

Chantilly

È bene fare una precisazione: la crema chantilly vera e propria, secondo il termine francese, non è altro che la panna montata.

In Italia, invece si chiama così una miscela di crema pasticciera e panna montata.

Perciò preparate la crema pasticciera come indicato sopra, fatela raffreddare completamente e poi incorporate 2,5 di di panna fresca montata.



TRUCCHI: Quando unite la panna alla crema, mescolate con un movimento delicato dal basso verso l'alto per non smontarla.

UTILIZZO: Molto soffice, si usa come la pasticciera, ma è ottima anche in coppa mescolata e cosparsa di meringhe sbriciolate.

ATTENZIONE:

Potete preparare le 3 creme qui descritte anche al cioccolato. Sciogliete 200 gr di cioccolato fondente spezzettato nel latte bollente, prima di unirlo al mix di tuorli; o aggiungerlo alla crema appena tolta dal fuoco.

