

# Crema pasticcera

400 gr di panna  
400 gr tuorlo  
400 gr latte  
180 gr di zucchero  
19 gr di amido di mais  
19 gr di amido di riso  
1 Vaniglia baccello  
Buccia di un limone e  
un'arancia

1. Per preparare la crema pasticcera, iniziate separando i tuorli dalle chiare d'uovo e metteteli in una ciotola grande. Aggiungete lo zucchero ai tuorli e sbatteteli bene fino a quando il composto diventa chiaro e spumoso.

2. Aggiungete gli amidi di mais e riso al composto di uova e zucchero, continuando a mescolare fino a quando i grumi sono completamente dissolti. Aggiungete la buccia di limone e arancia grattugiata, la vaniglia e mescolate bene.

3. In una pentola, portate il latte e la panna fresca a ebollizione a fuoco medio. Quando il latte e la panna raggiungono il punto di ebollizione, versateli lentamente nella ciotola contenente il composto di uova e zucchero, mescolando costantemente.

4. Versate il composto a bagnomaria (La cottura a bagnomaria è una tecnica culinaria utilizzata per cuocere delicatamente cibi come uova, salse, creme e dolci che richiedono una cottura lenta e uniforme. In pratica, il cibo viene posto all'interno di una pentola o di una ciotola posizionata su un'altra pentola o ciotola più grande contenente acqua calda. L'acqua calda agisce da regolatore di temperatura, mantenendo una cottura uniforme e

impedendo che il cibo si bruci o si secca.) e cuocete a fuoco medio-basso, mescolando continuamente con una frusta per evitare la formazione di grumi e per assicurarsi che non bruci. Continuate a mescolare la crema fino a quando inizia a addensarsi, ciò può richiedere circa 10-15 minuti, aiutatevi con un termometro da cucina facendo sì che la crema non superi gli 82°.

5. Una volta che la crema pasticcera ha raggiunto la giusta consistenza, toglietela dal fuoco e continuate a mescolare per altri 2-3 minuti per raffreddarla leggermente. Rimuovete la buccia di limone e arancia e il baccello di vaniglia dalla crema pasticcera e mescolate bene per incorporare tutti gli ingredienti.
6. Trasferite la crema pasticcera in una ciotola e copritela con della pellicola trasparente. Posizionate la pellicola direttamente sulla superficie della crema pasticcera in modo da evitare la formazione di una crosta durante il raffreddamento. Lasciate raffreddare la crema pasticcera a temperatura ambiente per circa 30 minuti, poi trasferitela in frigorifero e lasciatela raffreddare completamente.
7. La crema pasticcera è pronta per essere frustata, così da renderla spumosa e vellutata pronta poi per essere utilizzata come farcitura per torte, pasticcini, bignè e molti altri prodotti da forno.
8. In conclusione, la crema pasticcera è un'importante preparazione per la pasticceria, che richiede attenzione e precisione nella sua realizzazione. La ricetta sopra descritta utilizza ingredienti semplici ma di alta qualità per ottenere una crema pasticcera delicata e dal sapore intenso. Seguendo i passaggi descritti, sarà possibile preparare una crema pasticcera perfetta per arricchire le proprie creazioni dolciarie.

Il tempo e l'unico modo necessario per aver successo nell'esecuzione della ricetta.

Buon appetito!

