

Crema inglese



Tempo preparazione:
5 minuti

Tempo di cottura:
15 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

60 g di zucchero
130 g di tuorli d'uovo
2 baccelli di vaniglia
500 ml di panna da cucina
250 ml di latte intero

Istruzioni per la preparazione

1. Monta il Gancio a mezzaluna. Versa lo zucchero e i tuorli nel recipiente; montali lavorando a velocità 4, in modo da ottenere un composto spumoso e di colore chiaro. Con l'aiuto di un coltello, apri in senso longitudinale i baccelli di vaniglia e versa i semi nel recipiente insieme alla panna e al latte.

2. Regola la temperatura a 85°C e la velocità di mescolamento a 1. Quando la temperatura interna avrà raggiunto 85°, imposta 5 minuti sul timer e prosegui la cottura. Controlla che la crema si sia addensata. Quindi, passala con il Passaverdure/pomodoro raccogliendola in un recipiente pulito, coprila con un foglio di carta siliconata per alimenti e riponila a raffreddare in frigorifero.

Varianti:

1. Crema inglese al cioccolato

Aggiungi 2 cucchiaini di caffè espresso appena preparato e 80 g di cioccolato fondente tritato. Mescola e incorpora nella crema calda.

2. Crema inglese al Grand Marnier

Aggiungi 4 cucchiaini di Grand Marnier e una manciata di scorza d'arancia tritata

finemente, precedentemente sbollentata per 5 minuti in acqua bollente.

3. Crema pasticcera alla svizzera



club

E' possibile profumare ulteriormente la crema pasticcera aggiungendo alla ricetta
base 1 cucchiaio di scorza finemente grattugiata di limone non trattato.