

Crema pasticcera classica



La crema più famosa

Ecco una delle crema a cui tutti gli amanti dei dolci non possono proprio rinunciare: la crema pasticcera è forse la più utilizzata nella creazione di meravigliose torte e gustosi pasticcini.

Ingredienti per 1 litro di crema:

1 l di latte
300 g di zucchero
1 scorza di limone
Sale
8 uova
120 g di farina

La preparazione

1 - In una casseruola porta ad ebollizione il latte, 150 g di zucchero, la scorza di limone e un pizzico di sale. Nel frattempo, monta in un'altra casseruola, i tuorli delle uova con i rimanenti 150 g di zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e cremoso.

2 - Unisci al composto cremoso la farina. Ricorda di setacciarla prima e uniscila poco alla volta con un cucchiaino di legno. A questo punto, aggiungi il latte caldo sempre mescolando e metti la crema sul fuoco facendola addensare per due minuti con un fuoco moderato.

Come continuare

4 - Al termine della cottura, versa la crema in una ciotola e lasciala raffreddare. Di tanto in tanto ricorda di mescolare per evitare che si formi una pellicina sulla superficie.

5 - Con un po' di esperienza si possono variare tutte le dosi degli ingredienti a seconda degli utilizzi della crema. Per una preparazione più leggera, inoltre, aggiungi panna montata al composto, o in alternativa una parte della farina con la maizena.

Crema pasticcera al cioccolato



Crema pasticcera

Ingredienti

- Panna 250 g
- Latte intero 250 g
- Cioccolato fondente 100 g
- Zucchero semolato 125 g
- Vaniglia bacca 1
- Farina 20 g
- Maizena 20 g
- Uova di tuorli 125 g

Preparazione



Per preparare la crema pasticcera al cioccolato cominciate versando il latte e la panna in un pentolino (1) poi incidete una bacca di vaniglia per il senso della lunghezza (2) e con la lama raschiate i semi (3),



e uniteli nel tegame (4). Lasciate riscaldare a fuoco dolce, portando quasi ad ebollizione il composto e spegnendo la fiamma prima del bollore. Nel frattempo separate gli albumi dai tuorli (5) e su questi ultimi versate lo zucchero (6).



Lavorate il tutto con delle fruste elettriche fino ad ottenere un composto spumoso e gonfio (7), ci vorranno circa una decina di minuti. Non buttate via gli albumi, potreste preparare una bellissima [angel cake](#) o delle semplicissime [lingue di gatto](#)! Setacciate direttamente la farina e la fecola sul composto (8) ed incorporatela utilizzando ancora le fruste (9) abbassando però la velocità.



Infine tritate il cioccolato grossolanamente con un coltello (10) e tenetelo da parte. Non appena il composto di latte e panna avrà sfiorato il bollore, spegnete la fiamma ed eliminate la bacca di vaniglia (11), poi prelevate un paio di mestoli di latte e versatele sulla crema di uova (12) in questo modo sarà più semplice stemperare con una frusta.



Quando avrete ottenuto una crema liscia versatela nella pentola dove avete lasciato il restante latte e accendete nuovamente la fiamma (13). A questo punto dovrete mescolare di continuo in modo che la crema non bruci sul fondo e non si formino grumi (14). Non appena sarà addensata spostate il tegame dal fuoco e aggiungete il cioccolato (15),



e mescolate accuratamente fin quando non si sarà ben sciolto e amalgamato alla crema pasticcera (16). Versate il composto in un recipiente di vetro (17) e coprite con pellicola a contatto, in questo modo non si formerà la crosticina sulla vostra crema pasticcera al cioccolato (18). Una volta pronta non vi resta che utilizzarla!

Conservazione

Potete conservare la crema pasticcera al cioccolato in frigorifero e coperta con pellicola trasparente per 1-2 giorni; potete anche congelarla se volete, per un mese. Se non volete utilizzare gli albumi subito potete congelarli, e lasciarli scongelare poi a temperatura ambiente quando vi occorreranno.