Crema pasticcera – seconda versione.

Una crema pasticcera densa, lucida e setosa. In un unico aggettivo ottima. Questa volta, tra gli ingredienti, c'è il sale che esalta la parte dolce e ne amplifica il sapore.

Ingredienti:

- 6 tuorli
- 400 g di latte intero
- 100 g di panna fresca
- 25 g di amido di mais
- 25 g di amido di riso
- 170 g di zucchero
- 2 g di sale
- vaniglia, buccia di limone

Varianti: potremo utilizzare anche solo latte, portandolo a 500 g ed anche un solo tipo di amido se proprio necessario.

Tutti i maestri sostengono che l'optimum si raggiunge con i due amidi miscelati insieme.

Vi consiglio, se preparate dolci abitualmente, di tenere sempre un pacchetto per ogni tipo di amido, mais, riso, frumento, fecola. Le confezioni sono piccole e le scadenze sempre molto lunghe.

Preparazione.

In un pentolino mettiamo a bollire latte e panna fresca.

In un altro versiamo gli amidi, lo zucchero e il sale. Mescoliamo per bene senza lasciare grumi. Versiamo i tuorli e con una frusta mescoliamo di nuovo sino ad avere un composto liscio.

Io ho aggiunto un cucchiaino di pasta di vaniglia. Se non l'avete sostituite con l'estratto o con l'aroma che usate abitualmente.

Quando il latte arriva ad ebollizione versiamolo sul composto di uova mescolando velocemente. Rimettiamo su fiamma bassa e sempre mescolando portiamo ad addensare.

Se abbiamo un termometro 85° oppure fermiamoci sull'orlo dell'ebollizione.

Versiamo subito in una pirofila ben fredda. Io l'ho tenuta in congelatore per almeno un paio di ore. Livelliamo con la spatola e rimettiamo al freddo ricoprendo la superficie con lo zucchero semolato o con la pellicola.

Questa crema è ottima per farcire sia pan di spagna che bignè o zeppole. Utilizzando solo i tuorli viene una crema più corposa e saporita.