

La crema pasticcera nella versione originale e con alcune varianti, per la preparazione di dolci come bignè, pan di Spagna, frolle e cannoncini di sfoglia.

La crema pasticcera può dare dipendenza. E' assodato. Alzi la mano chi non la pensa così. Facile da preparare, è un must per ogni amante dei dolci hand made. Facile ma infingarda, come la più bella delle donne può essere, se non le si presta la giusta attenzione durante ogni fase di esecuzione. Pena il buttare via tutto, irrimediabilmente. Perché, tra le altre cose, nella preparazione dei dolci, la regola numero uno è la precisione.

Utilizzata per guarnire bignè, torte crostate con frutta, pan di Spagna, dolci al cucchiaio o dolci di pasta sfoglia, di questa crema ne esistono diverse varianti.

La crema pasticcera tradizionale si prepara così:

Ponete in un tegame 500 ml di latte (o 400 ml e 100 ml di panna, o se siete molto golosi vi consigliamo di optare per mezzo litro di panna).

Raschiate i semi di un baccello di vaniglia e unite entrambi al latte o panna, oltre alla scorza grattugiata di un limone, rigorosamente non trattato e preferibilmente proveniente dalla Costiera Amalfitana (sono più profumati).

Fate attenzione a evitare la parte bianca della buccia, darebbe un sapore sgradevole al composto.

Mettete il tutto a cuocere a fuoco lento, **senza che raggiunga il bollore**, altrimenti potrebbe raggrumarsi tutto e dovrete buttare via il composto.

In un' altra ciotola, montate 5 tuorli con 120 grammi di zucchero, bianco o di canna, secondo i vostri gusti. Il secondo ha cristalli più spessi che potrebbero avvertirsi in bocca.

Per questa operazione potete ricorrere a un semplice cucchiaio di legno, mescolando dall'alto verso il basso per incorporare più aria possibile, o utilizzare una frusta elettrica: ridurrete i tempi di lavoro e otterrete un impasto più omogeneo.

Quando zucchero e uova saranno ben amalgamate, aggiungete, a filo, circa 40 grammi di farina bianca o amido di mais, **mescolando con una frusta per evitare che si formino grumi**.

Togliete la bacca di vaniglia dal latte, unite a questo punto i due composti e riportate sul fuoco per un paio di minuti, continuando a mescolare con la frusta.

Terminata questa operazione, potete trasferire la crema in una ciotola, coprendola con una pellicola trasparente proprio a contatto con il composto, per evitare che si formi una patina dura.

La crema così preparata può essere utilizzata subito o conservata in frigorifero per due o tre giorni.

Variante: crema pasticcera con il pistacchio o con la nocciola

Per farcire bignè irresistibili, alla ricetta tradizionale della crema pasticcera, si possono unire, a freddo, circa 50 grammi di una crema di pistacchi di Bronte, facilmente reperibile anche nei supermercati più forniti.

Mettete poi questo composto in un sac a poche con il beccuccio zigrinato e riempiate bignè o torte crostate. Su queste ultime, una volta cotte, potrete poi aggiungere una granella di pistacchi, di mandorle, o scaglie di cioccolato fondente.

Per un risultato più light, può essere servita come dolce al cucchiaio a fine pasto.

Il procedimento è uguale per una crema pasticcera aromatizzata alla nocciola: in questo caso dovrete procurarvi una crema alle nocciole di ottima qualità e seguire la stessa procedura descritta prima.

Crema pasticcera al caffè

Per chi al sapore di caffè proprio non sa rinunciare, ecco una proposta con questo ingrediente. Alla ricetta base della crema pasticcera, aggiungete, quando tutto sarà pronto, un cucchiaino di caffè solubile che si scioglierà in pochi minuti nell'impasto appena tiepido. Anche questa versione può essere utile per farcire bignè o pan di Spagna, che possono essere arricchiti da fiocchi di panna montata.

Crema pasticciera al cioccolato

Per chi invece ha una passione irrefrenabile per la crostata Bella Elena, quella, per intenderci, con pere affondate in **crema pasticcera al cioccolato**, ecco le mosse da seguire per realizzarla: preparate la crema pasticcera tradizionale, meglio la versione con la panna al posto del latte, per un composto più denso anche se più calorico. Quando la crema è tiepida, sciogliete all'interno 300 grammi di cioccolato fondente. Continuate a mescolare il composto sino a che tutto il cioccolato non si sarà sciolto perfettamente. A questo punto non vi resta che versarlo nella crostata sul cui fondo avrete precedentemente tagliato tre pere di medie dimensioni della qualità Abate.

Per un risultato ancor più gustoso, riducete le pere in fettine sottili e **insaporitele in padella con una noce di burro** e una spolverata di zucchero di canna. Prima di versarle nella teglia con la pasta frolla distesa, cospargete il fondo di quest'ultima con una manciata di pane grattugiato: servirà per assorbire parte del liquido delle pere. A questo punto ricoprite il tutto con la crema al cioccolato, livellate con una spatola, e infornate, in forno preriscaldato, a 180 gradi per circa 45 minuti.