



CREMAS DE PASTERERIA

CREMA PASTICCIERA CLASSICA



La crema es uno de los más utilizados en pastelería; se busca para rellenar tartas, pasta choux (bollos de crema, eclairs, etc ...), sino también se utiliza para preparar

postres helados, y muchos postres a la cuchara. Es una crema muy fácil de preparar, el secreto es añadir la leche caliente a la mezcla de huevo, el azúcar y la harina en pequeñas dosis, a fuego lento, revolviendo constantemente.

Ingredientes

- 50 gr de harina de trigo (o maicena)
- 500 ml Leche
- 6 yemas de huevo
- 1 vaina de vainilla
- 150g de azúcar

Preparacion:



Cocine a fuego lento la leche (con excepción de medio vaso) en una cacerola grande con la vaina de vainilla, (1) y luego retirar del fuego y dejar en infusión durante 10 minutos. En un recipiente aparte (2) trabajar las yemas de huevo con el azúcar (3) con la ayuda de una batidora eléctrica,



muy bien hasta que quede espumoso y blanquecino (4); verter un tercio de leche caliente (5), incorporado harina tamizada lentamente (6).



Continuar batiendo con una batidora eléctrica (7); retire la vaina de vainilla (8) que dejaste en infusión en la leche y añadir a la sartén, un poco a la vez, revolviendo con un batidor, la mezcla de los huevos, la harina, el azúcar (9) y la leche.



Ahora hervir el conjunto (10) y, revolviendo constantemente, cocine a fuego lento durante unos minutos hasta que la mezcla espese (11), batiendo constantemente con un batidor para evitar que se formen grumos alternando la adición de leche fría que ha mantenido a un lado. Apague el fuego y deje enfriar la crema, revolviendo ocasionalmente. La crema está lista. (12)

consejo

Si no encuentra la vaina de vainilla en su lugar se puede usar unas gotas de esencia de vainilla o una bolsa de vainilla; Va a evitar incluso el tiempo de infusión. Si lo deseas, puedes utilizar una cáscara de limón para darle sabor a la crema, que debe ser eliminado después de la infusión, o se puede incorporar, revolviendo con un batidor, espíritus antes de la crema se enfríe. Para evitar la formación de una película en la superficie, mientras que la crema se enfría, cubrir con un disco de papel o cubierta el contenedor con un paño húmedo, o poner en la superficie de la crema un poco de mantequilla.



CREMAS DE PASTELERIA

CREMA PASTICCIERA AL CIOCCOLATO



Rápida y fácil para usted: la crema pastelera de chocolate es ideal para rellenar y decorar tortas y pasteles preparados, pero es realmente delicioso como pudín, tal vez sirve

en un bol junto con algunas galletas y algunos mechones de crema montado.

Ingredientes:

- 100 gr de chocolate
- 20 gr harina
- 20 gr de leche de maicena
- 250 ml de Crema de leche
- 125 ml yemas de huevo
- media baya de vainilla
- azúcar en polvo 125 g de bayas

Preparación:



Vierta la mezcla en una cacerola la leche y la crema (1). Corte la vaina de vainilla por la mitad, extraer las semillas raspando con una cuchilla boxcutter suavizar y añadir a la mezcla de leche y crema, y luego llevar todo a tocar el hervir a fuego medio. Mientras tanto, en un recipiente aparte, el trabajo con una batidora las yemas de huevo con el azúcar (2), a continuación, añadir la harina y la maicena tamizada (3) con el fin de evitar la formación de coágulos.



Mezclar todos los ingredientes para la mezcla esté suave (4), a continuación, añadir poco a poco la crema de ebullición y la mezcla de leche en los huevos revolviendo todo rápidamente (5). Vierte la mezcla en el molde y llevar

a ebullición, revolviendo constantemente para evitar la formación de terrones.



Una vez que la mezcla empieza a hervir y se ha empezado a espesar, retirar del fuego y añadir el chocolate picado (7-8). Luego mezclar bien (9) hasta que el chocolate se haya derretido.



En este punto, se vierte la crema obtenida de este modo en una placa de acero (10) bajo y ancho y se cubre con una lámina de film transparente de manera que se adhiera por completo la superficie de la película a la crema (11), de esta forma la crema No va a formar cualquier costra en la superficie y seguirá siendo suave. (12) Ponga la crema pastelera de chocolate en la nevera para enfriar durante aproximadamente una hora, luego se usa la crema pastelera de chocolate como quieras: relleno para pasteles o bollos de crema o servir en vasos pequeños para ser disfrutado a cucharadas



CREMAS DE PASTELERIA

CREMA PASTICCIERA AL CAFE'



es una variación de la crema pastelera tradicional con sabor a café. El procedimiento previsto es igual a la de la crema clásico, así como su consistencia que hace que

sea una excelente base para el relleno de pasteles como el bizcocho y para la preparación de rellenos dulces y postres.

Ingredientes

- 10 gr de café en polvo instantáneo
- 50 gr de harina de trigo (o maicena)
- 500 ml de leche
- 4 yemas de huevo
- 150 gr de azúcar

Preparación:

Cocine a fuego lento la leche (excepto medio vaso) en una cacerola grande (1), a continuación, retirar del fuego, verter el café instantáneo (2) y se agita hasta que se haya derretido en la leche (3).



En un recipiente aparte trabajar las yemas de huevo con el azúcar (4) con la ayuda de una batidora eléctrica hasta que quede espumoso (5); verter en la mezcla de huevo de un tercio de la descarga caliente de leche (6),



entonces incorporado harina tamizada lentamente (7). Continuar batiendo con una batidora eléctrica y añadir a la sartén con la leche, un poco a la vez, revolviendo con un batidor, la mezcla de los huevos, la harina, el azúcar (8-9).



Ahora hervir todo el asunto y, revolviendo constantemente (10), vamos a hervir a fuego lento durante unos minutos, batiendo constantemente con un batidor para evitar que se formen grumos alternando la adición de leche fría que ha mantenido a un lado (media taza) hasta que la mezcla se haya espesado (11). Apague el fuego y deje enfriar la crema, revolviendo ocasionalmente. Mantenga la crema en un recipiente que lo cubre con la película de manera que está en contacto con el compuesto (12) con el fin de evitar la formación de una corteza en la superficie.





CREMA DI LATTE



Es una base de crema preparada con ingredientes simples y caracterizado por el delicado sabor y textura suave y aterciopelada. Si se utiliza para el llenado de

una simple bizcocho se convierte en el aperitivo perfecto para los niños.

Ingredientes:

- 500 ml de leche entera
- 50 gr de maicena
- 1 cucharadita de miel
- 200 ml de nata líquida
- bayas frescas de vainilla 1/2 ó 1 cucharadita de extracto
- 100 gr de azúcar

Preparación:

Para preparar la crema en el lugar de la leche de la leche en una cacerola (1) junto con el extracto de vainilla y llevar a ebullición. Añadir el azúcar (2) y almidón de maíz (3),



revuelva con un batidor para evitar la formación de grumos (4), se unió finalmente incluso la miel (5) y cocine a fuego lento, revolviendo con un batidor para evitar la formación grumos. La crema estará listo cuando comience a espesar (6).



Deje enfriar la crema a temperatura ambiente, revolviendo con frecuencia.



Deje que la crema de enfriar a temperatura ambiente removiendo a menudo, cuando el compuesto será cubierta tibia con la película transparente en contacto con la crema (7) a fin de evitar la formación de una corteza en la superficie. Por último, batir la crema con una batidora eléctrica y incorporatela suavemente la crema fría (8). Crema está lista para ser disfrutado (9).