

Crema frangipane

La **crema frangipane** è una crema molto simile alla crema pasticcera, che viene preparata però utilizzando la farina di mandorle. Si tratta di una crema davvero ricca, profumata e morbida e viene utilizzata principalmente per la preparazione di torte, crostate e dolcetti ripieni. Non si conosce l'origine della crema frangipane, ma si pensa che, come tantissimi altri dolci di origini italiane, sia stata portata da Caterina De' Medici a Parigi, dopo il suo matrimonio con il futuro re di Francia. La ricetta le sarebbe stata infatti donata dal conte Cesare Frangipani, proprio in occasione del suo matrimonio. In Francia la crema frangipane viene utilizzata nella preparazione di molti dolci, tra cui il celebre dessert natalizio (dell'Epifania) "La gallette des Rois", una torta di sfoglia ripiena appunto di morbida crema frangipane.

Ingredienti:

Burro 120 gr Farina di mandorle, 150 gr Uova 2
Zucchero 120 gr

Preparazione



Per preparare la crema frangipane iniziate montando a crema con delle fruste elettriche il **burro** a temperatura ambiente con lo **zucchero**. Quando il composto sarà ben montato aggiungete le due **uova** una alla volta (1), sempre montando con le fruste elettriche (2). Aggiungete in ultimo la **farina di mandorle** mescolando bene con un cucchiaino di legno per amalgamarla al composto di **burro**, **zucchero** e **uova** (3).



A questo punto portate il composto sul fuoco (4) e cuocete la crema fino a che si sarà rappresa (5) (la consistenza deve essere molto simile alla crema pasticcera, anche se leggermente più grumosa); quando la crema



inizierà a bollire potete spegnere il fuoco.

Se utilizzate la crema frangipane per farcire una crostata o delle tartellette potete porla a crudo sulla pastafrolla (anch'essa cruda) e cuocerla direttamente in forno (6)!

Consiglio:

La crema frangipane è una crema decisamente ricca, consigliamo quindi di utilizzarla per la preparazione di torte che prevedano l'utilizzo di tanta frutta, come **mele**, **pere**, **lamponi**, **mirtilli** etc.