

DOLCI E DESSERT

Crema inglese

Origine: Regno Unito, Regno Unito (Inghilterra)

DOSI

6 persone

Ingredienti per 6 persone

Tuorli d'uovo	6
Zucchero	100 g
Latte	50 cl
Vaniglia	1/4 stecca

Preparazione

- 1 Rompete ogni uovo battendolo leggermente sul bordo di una tazzina. Trasferite il tuorlo in una metà del guscio e fate scivolare l'albume nella tazzina.
- 2 Cercate di ripulire i tuorli da ogni residuo di albume, quindi riuniteli tutti in una terrina. Aggiungetevi lo zucchero, poco per volta, mescolando continuamente con una frusta.
- 3 Per evitare che la terrina si sposti mentre lavorate il composto, appoggiatela sopra un canovaccio umido. Continuate a lavorare il composto di tuorli e zucchero servendovi di una frusta.
- 4 Evitate di impiegare lo sbattitore elettrico, poiché lo zucchero deve sciogliersi lentamente e formare con i tuorli un composto omogeneo e cremoso, ma non gonfio.
- 5 Lavorate il composto con delicatezza, in modo che non incorpori troppa aria. Versate il latte in una casseruola e unitevi l'interno della stecca di vaniglia, raschiato con la lama di un coltello.
- 6 Portate ad ebollizione il latte, poi aggiungetelo ancora caldo al composto di tuorli e zucchero, aiutandovi con un mestolo e mescolando continuamente.
- 7 Quando il composto sarà omogeneo, versatelo in una casseruola. Mettete il recipiente sul fuoco e fate scaldare la crema a calore dolcissimo, mescolando sempre con un cucchiaino di legno.
- 8 Ricordate che la crema non deve mai bollire. Per controllare il punto di cottura della crema, mettetene un poco su un cucchiaino di legno e giratelo: se la crema rimane aderente al cucchiaino significa che è pronta, se invece scivola deve cuocere ancora.

- 9 Quando la crema è pronta, toglitela dal fuoco e passatela al setaccio. Si tratta di una fase molto importante: durante la cottura possono formarsi dei grumi, e per eliminarli occorre passare il composto attraverso un setaccio fine.
- 10 Questo consente di ottenere una crema eccellente, degna di un grande pasticciere. ---
CONSIGLI.
- 11 Questa crema costituisce una preparazione fondamentale della pasticceria, infatti rappresenta la base per la realizzazione di altre creme e dolci più elaborati, quali bavaresi, budini, gelati.
- 12 Anche da sola, la crema inglese costituisce un dessert delizioso e raffinato, da servire in tazze insieme a biscottini delicati oppure da usare come accompagnamento per dolci caldi.
- 13 Gli ingredienti per la preparazione della crema inglese sono sempre gli stessi, indipendentemente dall'uso a cui è destinata: latte, talvolta mescolato a panna, tuorli d'uovo, zucchero, vaniglia.
- 14 La ricetta della vera crema inglese non prevede l'aggiunta di addensanti, quali farina o fecola, in quanto la delicata consistenza che le è propria viene data al composto dalle uova.
- 15 Il procedimento di preparazione è di grandissima importanza per la riuscita della crema.
- 16 Innanzitutto occorre separare perfettamente i tuorli dagli albumi, i quali, anche se presenti in piccola quantità, formerebbero dei grumi durante la cottura.
- 17 Il composto di tuorli va diluito aggiungendo, poco alla volta, il latte caldo. Quando questo è perfettamente incorporato, la crema può essere cotta sul fuoco bassissimo.
- 18 Fate molta attenzione a questa fase: la crema non deve mai bollire.