

Pasticcera, chantilly o al cioccolato?

Scritto da Cristina Bruno

Giovedì 06 Dicembre 2012 09:35 - Ultimo aggiornamento Giovedì 06 Dicembre 2012 09:46

Creme per tutti i gusti

La crema è un ingrediente utile per la preparazione di tantissimi dolcetti. **Pasticcera, chantilly** o al **cioccolato** sono tutte semplici da realizzare e tutte buone da gustare.

Crema pasticcera

Dosi per 4 persone: 4 tuorli d'uovo, 120 gr di farina, 30 gr di zucchero, 4 dl di latte, scorza di limone grattugiato, una stecca di vaniglia.

Scaldare il latte e portarlo ad ebollizione. Spegnerlo e aggiungere la scorza di limone e la vaniglia. In un tegame lavorare le uova con lo zucchero e quindi aggiungere la farina. Scaldare il tegame a fuoco basso e aggiungere lentamente il latte caldo. Quando la crema si è addensata toglierla dal fuoco e lasciarla raffreddare.



Crema chantilly

Si tratta di una crema pasticcera a cui aggiungere, una volta raffreddata, della panna montata. Basta prendere 200 ml circa di panna da montare, montarla e quindi aggiungerla alla crema.

Pasticcera, chantilly o al cioccolato?

Scritto da Cristina Bruno

Giovedì 06 Dicembre 2012 09:35 - Ultimo aggiornamento Giovedì 06 Dicembre 2012 09:46

Crema cioccolato

Si tratta di una crema pasticcera a cui aggiungere durante la cottura del cacao in polvere.

