

Crema pasticcera

Categoria:

Dolci vari e desserts

Data:

15.11.2012

Ingredienti per 1.2 Liter/1.2 l al 100% (quantità netta)

10 dl	Latte
150 g	Zucchero crist.
80 g	Tuorlo d'uova, pastorizzato
100 g	Crema vaniglia in polvere

Preparazione

- Portare ad ebollizione i 9/10 del latte e lo zucchero
- Miscelare bene i tuorli d'uova, la polvere ed il latte rimanente
- Versare il latte bollente sulla massa e rimestare bene
- Rimettere il tutto nella casseruola e portare nuovamente ad ebollizione rimestando costantemente
- Passare al passino
- Raffreddare immediatamente immergendo la bacinella nell'acqua ghiacciata

Osservazioni

- Se non si vuole usare i tuorli d'uova è possibile preparare questa crema base con 100g di crema vaniglia in polvere x litro