

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema all'arancia facile per farcire dolci

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 10 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: + 2 ORE DI RAFFREDDAMENTO



Quando hai voglia di farcire una torta al volo o riempire dei bignè senza tirare fuori mezzo frigo, una **crema all'arancia** così ti salva il dolce in pochi minuti.

È profumata, fresca, con il sapore pieno del **succo d'arancia** e una consistenza morbida che regge bene in sac à poche e tra gli strati di pan di Spagna.

Non ti servono panna o latte, solo **arance dolci e mature**, qualche tuorlo e l'amido giusto per farla

diventare bella densa e liscia.

Il trucco per farla riuscire senza grumi? Scalda il **succo filtrato**, tempera i tuorli versandolo prima a filo e poi porta il tutto a una breve ebollizione: così l'amido cuoce bene, la crema si stabilizza e in frigo diventa perfetta da usare.

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI DI

CREMA ALL'ARANCIA

SUCCO D'ARANCIA FILTRATO da arance dolci e mature - 500 ml

TUORLI a temperatura ambiente - 4

ZUCCHERO SEMOLATO 100 gr

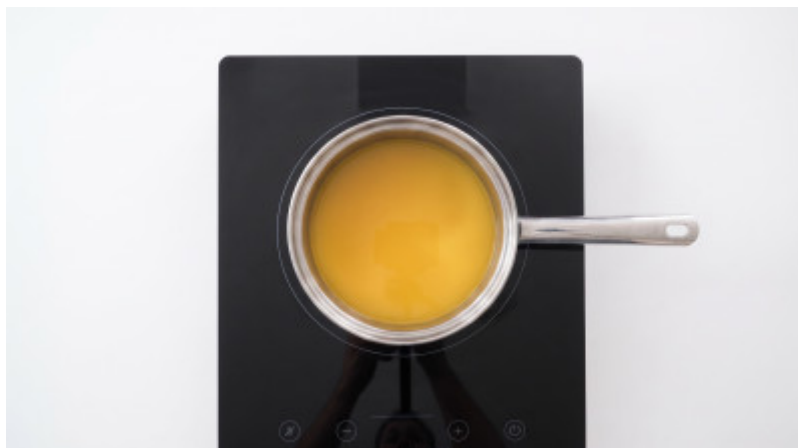
MAIZENA setacciata - 40 gr

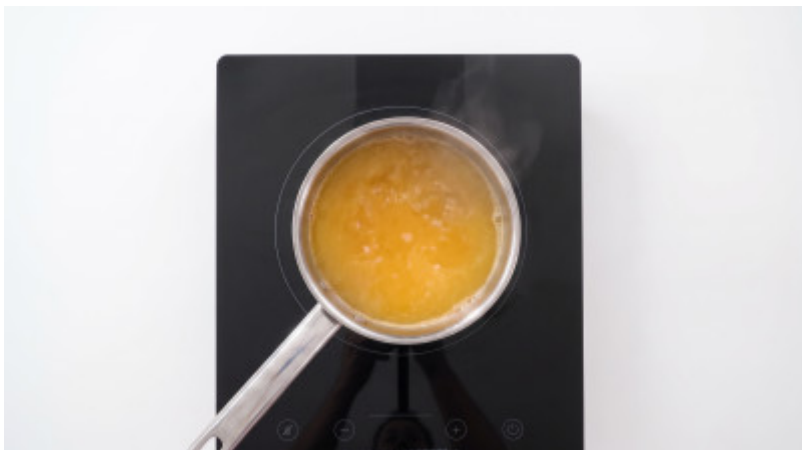
SCORZA DI ARANCIA solo la parte arancione, grattugiata fine - 1

COME FARE LA CREMA ALL'ARANCIA PER 4 PERSONE

- 1 Filtra il **succo d'arancia** con un setaccio a maglie fini direttamente in un pentolino, così elimini completamente polpa e filamenti.

Metti sul fuoco medio e scalda il succo finché è ben caldo e vicino al bollore, con piccole vibrazioni ai bordi ma senza farlo bollire pienamente, mescolando ogni tanto.





2 In una ciotola unisci i **tuorli** e lo zucchero.

Monta con la frusta a mano fino a ottenere un composto più chiaro e leggermente spumoso, poi aggiungi la **maizena setacciata** e lavora ancora finché hai una crema liscia e senza grumi.



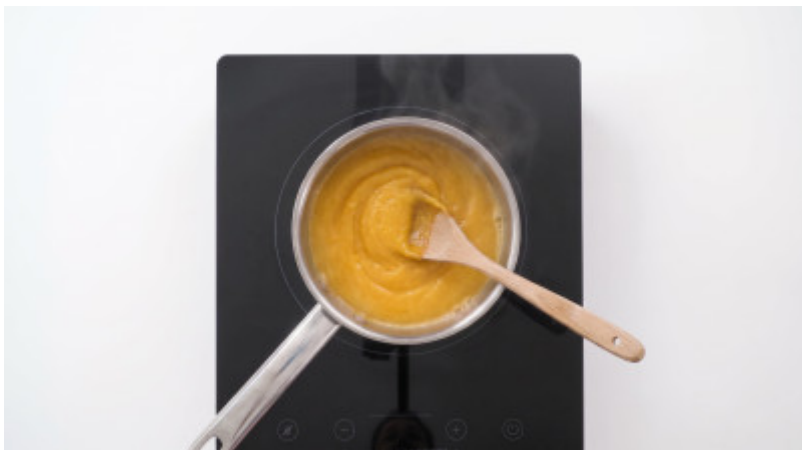
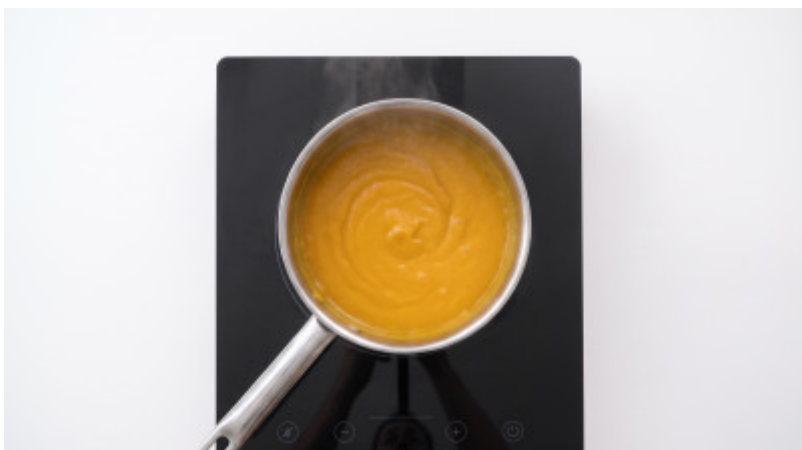
3 Versa a filo circa metà del **succo caldo** nella ciotola con i tuorli, mescolando continuamente con la frusta per stemperare bene il composto.

Quando è omogeneo e più fluido, trasferisci tutto nel pentolino con il succo rimasto, mescolando per uniformare il colore.



- 4 Rimetti il pentolino sul fuoco medio e cuoci mescolando continuamente con la frusta, arrivando fino all'ebollizione: la **crema** inizierà ad addensarsi diventando lucida e vellutata.

Quando prende il bollore, prosegui la cottura ancora 1-2 minuti, sempre mescolando, poi spegni il fuoco.



- 5** Versa subito la crema in una ciotola e aggiungi la **scorza d'arancia** grattugiata finemente, solo la parte arancione.

Mescola con una spatola in silicone, poi copri la superficie con pellicola alimentare a contatto e lascia raffreddare completamente in frigorifero prima di usarla.





COME CONSERVARE LA CREMA ALL'ARANCIA

Conserva la **crema all'arancia** in frigorifero, coperta con pellicola a contatto, per massimo 2 giorni.

Quando la riprendi, mescola con una frusta o una spatola per ridarle una consistenza liscia e omogenea prima di usarla per farcire.

Questa crema non è ideale da congelare: lo scongelamento potrebbe modificarne la texture e renderla meno setosa.

CONSIGLI E VARIANTI PER LA CREMA ALL'ARANCIA PERFETTA

Per una crema dal gusto equilibrato usa **arance dolci e mature**: se sono molto aspre sentirai di più l'acidità e ti sembrerà meno morbida al palato.

Porta sempre i **tuorli** a temperatura ambiente: si montano meglio con lo zucchero e si amalgamano senza fatica con il succo caldo.

Quando cuoci la crema, non avere fretta: porta davvero il composto ad accenno di ebollizione e mantienilo per 1-2 minuti mescolando, così l'**amido** cuoce bene e sparisce ogni retrogusto farinoso.

Per un raffreddamento veloce e uniforme trasferisci la crema in una ciotola piuttosto larga, coprila con **pellicola a contatto** e lasciala in frigo finché è ben fredda e compatta.

Crema all'arancia più intensa: aggiungi anche la scorza di 2 arance (sempre solo la parte arancione) per un profumo agrumato ancora più deciso.

Crema più dolce: se le arance non sono molto zuccherine, porta lo zucchero fino a 120 g per un

risultato più rotondo e meno acidulo.

Versione più setosa: una volta fredda, frulla brevemente la crema con un frullatore a immersione per renderla ancora più liscia e lucida.

Aroma misto agrumi: sostituisci 100 ml di succo d'arancia con succo di mandarino o di limone dolce per cambiare leggermente profumo e gusto.

Per farcire torte a strati: fai raffreddare la crema molto bene in frigo, anche 3–4 ore, così resta più ferma e tiene meglio il peso degli strati.