

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema al burro base (da aromatizzare)

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [elevata](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [6 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La crema al burro base è da considerarsi una preparazione fondamentale in pasticceria. Buona da mangiare ed eccezionale nelle decorazioni...

Vedrete che prepararla non è poi così complicato seguendo la nostra video ricetta!

PER LA CREMA INGLESE

LATTE INTERO 40 gr

PANNA fresca - 40 gr

ZUCCHERO 20 gr

TUORLO D'UOVO 2

PER LA MERINGA ITALIANA

ZUCCHERO 75 g per lo sciroppo e 20 g per gli albumi - 95 gr

ACQUA 25 gr

ALBUME 50 gr

SALE 1 pizzico

SUCCO DI LIMONE 1 goccia

PER FINIRE

BURRO ammorbidito - 300 gr

MERINGA italiana - 75 gr

PREPARAZIONE

1 Portate il burro a temperatura ambiente.

Amalgamate i tuorli con lo zucchero per la crema inglese.



2 Portate il latte e la panna a bollore ed uniteli ai tuorli amalgamando con una frusta.



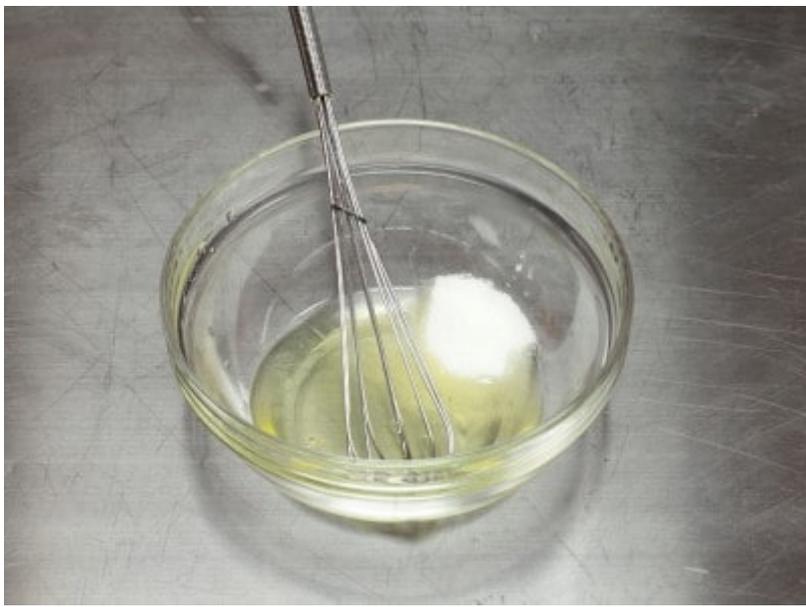
3 Rimettete il composto sul fuoco fino a quando la crema inizia a velare il cucchiaino o fino a quando raggiunge gli 82-84°C; togliete dal fuoco e mettete da parte a freddare.



- 4 Realizzate uno sciroppo con 75 g di zucchero e 25 g di acqua portando il composto a 112°C.



- 5 Sbattete gli albumi con 20 g di zucchero continuando a montare fino a quando gli albumi saranno a neve ferma.



- 6 Unite a questo punto lo sciroppo caldo, facendolo ricadere sui bordi della ciotola e continuate a montare fino a quando la meringa si sarà fredda fino a giungere a 40°C.



- 7 Lavorate il burro per la finitura a crema, unitevi la crema inglese e 75 g della meringa italiana realizzata.



8 Aromatizzate la crema al burro con ciò che più preferite: pasta al pistacchio (1 cucchiaio), liquori (1 cucchiaio), succhi di frutta o caffè istantaneo.

Coprite la crema al burro con la pellicola e tenetela a temperatura ambiente fino al momento di utilizzarla.