

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema Chantilly

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La **crema chantilly**: panna montata unita alla crema pasticcera! Perfetta per farcire qualsiasi dolce, è un asso nella manica da giocare!

Sulla **crema chantilly** esiste, però, una sorta di equivoco, il termine crema chantilly è della panna montata con zucchero solo in Francia!

In Italia, invece, la ricetta della crema chantilly prevede un mix di crema pasticcera e panna montata...e noi ve la proponiamo...

INGREDIENTI

PANNA MONTATA 150 gr

CREMA PASTICCERA

PER LA CREMA PASTICCERA

LATTE INTERO 500 ml

TUORLI 4

MAIZENA 40 gr

ZUCCHERO 150 gr

BACCA DI VANIGLIA 1

SCORZA DI LIMONE

PREPARAZIONE

1 Per preparare la crema chantilly, prima di tutto preparate la crema pasticcera nella classica maniera: in una casseruola scaldate il latte aromatizzatelo con la scorza di limone e la bacca di vaniglia. A parte, in una ciotola, montate i tuorli d'uovo con lo zucchero e la maizena (amido di mais) setacciata. Appena il latte avrà raggiunto quasi il bollore, allontanatelo dal fuoco, eliminate la scorza di limone e la bacca di vaniglia e incorporatelo, mescolando con una frusta, al composto di uova e zucchero. Trasferite il tutto sul fuoco e, sempre mescolando lasciate cuocere la crema fino a quando diventerà bella densa, mantenendo il fuoco basso.

Per la preparazione della crema chantilly è molto importante, che la crema pasticcera sia molto densa, dunque rispetto alla preparazione della crema pasticcera classica, prolungate la cottura di qualche minuto in più. Una volta raggiunto il grado di densità desiderato, allontanate la crema pasticcera dal fuoco, trasferitela in una ciotola, ricopritela con della pellicola trasparente, messa a contatto sulla superficie e, lasciatela raffreddare a temperatura ambiente, per minimo 2 ore.

2 Prendete la panna, versatela in un recipiente freddo e, con l'aiuto delle fruste elettriche montatela bene.

Con un mestolo, incorporate la panna montata, un pò per volta, alla crema pasticcera, con movimenti dal basso verso l'alto e, con delicatezza amalgamate il tutto in maniera tale da ottenere un'unico composto. Conservate la crema chantilly in frigorifero, per mantenere la densità ottenuta fino all'utilizzo.

CONSIGLIO