

Cocottine classiche di crema alla vaniglia

Questa ricetta e' la base per tanti classici della pasticceria e, quando ci si sara' impadroniti della tecnica per prepararla, si scoprira' che e' la chiave per realizzare tantissimi dessert deliziosi.



Tempo preparazione:

30 minuti

Tempo di cottura:

30 minuti

Dosatura:

Per 4 persone

Elenco ingredienti

75 g di zucchero

8 tuorli d'uovo

500 ml di panna da cucina

2 baccelli di vaniglia

Istruzioni per la preparazione

1. Monta il Gancio a mezzaluna. Versa lo zucchero e i tuorli nella ciotola e montali a velocita' 6 fino a ottenere un composto di colore chiaro. Regola la temperatura a 85°C e la velocita' a 1. Aggiungi la panna, i baccelli e i semi di vaniglia. Quando il composto avra' raggiunto la temperatura di 85°C, imposta 5 minuti sul timer e lascia cuocere.

2. A cottura conclusa, controlla che la crema si sia addensata e setaccia con il Passaverdure/pomodoro. Poi versa a cucchiainate in quattro cocottine o coppette e riponi in frigorifero per 24 ore prima di servire.

Nota: Per un risultato piu' compatto, metti le cocottine (o altro tipo di



piroffine da forno, ma non coppette o bicchieri di vetro) a bagnomaria in un recipiente e cuoci nel forno a 120°C per 15 minuti. Rimuovi con cautela il recipiente dal forno e lascia riposare per 15 minuti, poi estrai le cocottine e riponile in frigorifero per almeno 2 ore.

Varianti:

Cocottine ai lamponi

Frulla 250 g di lamponi, ½ cucchiaino di succo di limone e 50 g di zucchero nel Food Processor fino ad ottenere una purea liscia. Riduci la dose di panna a 250 ml. Unisci i lamponi al composto.

Cocottine al cioccolato

Aggiungi 50 g di polvere di cacao di buona qualità alla crema. Quando la crema sarà cotta, abbassa la temperatura a 60°C e aggiungi 100 g di cioccolato fondente (con almeno il 63% di cacao).