

Crema vainilla

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Rellenos · Procedencia: Mavillum · Autor: Canela Molida

INGREDIENTES

0

175 gr	Azúcar
4	Gelatina en hojas
1 litro/s	Nata — líquida
2 rama/s	Vainilla — bourbon
10	Yema de huevo

ELABORACIÓN

Poner a hervir la nata y la vainilla abierta y bien raspada con cuchillo, a parte mezclar yemas + azúcar y blanquear, (batir un poco hasta conseguir un color ligeramente blanquinoso); poner a remojar la gelatina en agua fría. Cuando la nata hierva escaldar con este líquido la mezcla yema + azúcar y por último añadir la gelatina bien escurrida. Normalmente, en una crema el espesor viene dado por la coagulación parcial de la yema (85 cº), en este caso esa función la cumple la gelatina. El hecho de no volver al fuego para espesarla hace que esta crema tenga una caducidad muy corta, 3 o 4 días máximo, ideal para la pastelería de restaurante, ya que te fuerza a renovar la mise en place constantemente.