

Crema pastelera

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Rellenos · Categoría: Thermomix · Procedencia: Mavillum · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0

500 ml Leche

1 vaina/s Vainilla

4 Yema de huevo

65 gr Maicena — (Ro 45) para Canutos 70 gr.

100 gr Azúcar — (Ro 150)

Crema pastelera chocolate

10 gr Cacao — Quitar esa cantidad de maizena

Para aligerar

150 ml Nata — semimontada

ELABORACIÓN

Colocar en una olla la leche, la vainilla y el azúcar, cocinar a fuego suave. Mientras poner en un bol el resto de la leche, diluir en ella la maizena, agregar las yemas una a una y mezclar bien con batidor de alambre. Cuando la leche está a punto de hervir, agregar de golpe la preparación de las yemas y revolver hasta que espese, retirar y dejar enfriar fuera de la nevera un par de horas, luego colocar en la nevera.

Si quieres la puedes hacer en la th, en este caso mejor calentar un poco la leche y dejar en infusión la vainilla o utilizar azúcar avainillado, si utilizas esto ultimo no es necesario que calientes la leche aparte.

Cuando hagas una pastelera, una vez que espesa, la apartas del fuego, la dejas que se enfríe un poco, pero siempre revolviendo para que no se te forme costra, y luego le pones un "film de cocina pegado a la crema" esto es muy importante y la dejas reposar.

7 minutos, temperatura 90°, velocidad 4

Si quieres cuando vayas a utilizarla le das un golpe de minipimer para romperle el nervio y te va a quedar una crema súper, súper cremosa.

Nota:

La crema es tan amarillenta debido a que los huevos son de campo.

MAVILLUM