

# Crema vainilla

Tipus de plat: Masas y Postres | Procedència: Mavillum | Temps: 0 minuts |  
Dificultat:

## INGREDIENTS

0  
175 gr Azúcar  
4 Gelatina en hojas  
1 litro/s Nata - líquida  
2 rama/s Vainilla - bourbon  
10 Yema de huevo

## ELABORACIÓ

Poner a hervir la nata y la vainilla abierta y bien rascada 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.