

CREMA PASTISSERA PER FARCIR

Nota: Per posar-la de farciment ha d'estar freda. Per tant l'hem de fer el dia abans.

	<u>Ingredients</u>
4	rovells d'ou
500 ml	llet sencera
90 grs	sucre
20 grs	farina fluixa (o de rebosteria)
20 grs	Maizena
1	llimona (la pell)
1/2 branca	canyella (o vainilla)

Elaboració

- Dissoldre en una mica de llet freda el midó i la farina tamisada. Reservar.
- Escalfar la llet, la pell de llimona i la branca de canyella en un pot fins que arrenca el bull. Quan arranca el bull es retira del foc i quan para de barbotejar s'hi torna a posar fins a fer-li arrancar el bull 3 cops.
- Separar els rovells de les clares.
- Batre els rovells amb el sucre en un bol.
- Incorporar-hi la mica de llet freda amb el midó i la farina tamisada. Remenar.
- Retirar la branca de canyella i la pell de llimona de la llet i abocar-la encara calenta al bol dels rovells sense deixar de remenar.
- Traspassar-la a un cassó a través d'un colador xinès i coure-ho a foc molt baix sense deixar de remenar amb una espàtula de llengua de gat (o una cullera de fusta) fins que tingui la consistència desitjada. No ha de superar els 82°C (NO HA D'ARRIBAR A BULLIR).
- Quan s'espessit a la consistència desitjada es treu del foc i és deixa refredar.
- Deixar-la a la nevera fins l'endemà tapada amb paperfilm.

Nota: CREMA PASTISSERA INSTANTÀNIA en FRED

El forn Baltà ven un preparat per fer crema pastissera en fred, sense necessitat de cocció. No està malament i s'evita el risc que comportar la crema amb ous si s'ha de traslladar a una altra banda o ha de passar un cert temps fins el consum.

Per una crema pastissera:

- litre de llet freda / 270 grs del preparat
- 500 ml llet freda / 135 grs del preparat
- Es barreja en fred i es remena amb les varetes elèctriques durant 2 o 3 minuts. Si la volem espessir més hi passarem les varetes elèctriques durant més minuts.