

## CREMA MOUSSE

|         | <u>Ingredients</u>               |
|---------|----------------------------------|
| 125 grs | mantega pomada                   |
| 250 ml  | llet sencera                     |
| 25 grs  | midó de blat de moro (o Maizena) |
| 75 grs  | succe blanc                      |
| 2       | rovells d'ou                     |
| 1       | beina de vainilla                |

### Elaboració

- Deixar la mantega necessària a temperatura ambient perquè s'estovi.
- Tallar la beina de vainilla per la mitat longitudinalment i amb un ganivet rasquem la polpa interior.
- Escalfar la llet en un cassó amb la polpa de la vainilla i la beina i portar-la a ebullició.
- Retirar del foc quan arrenca el bull, tapar el cassó i deixar-la temperar durat 15 minuts.
- En un bol gran escumar els rovells amb el sucre fins que agafi una tonalitat blanquinosa.
- Afegir-hi el midó de blat de moro, remenar i RESERVAR.
- Treure la beina de vainilla del cassó de la llet i tornar-lo a posar al foc fins que arrenqui el bull.
- Incorporar 1/3 de la llet al bol dels rovells i remenar-ho bé.
- Traspasar aquesta crema de rovells al cassó on tenim la resta de la llet i ho tornem al foc baix fins que s'espesseixi sense deixar mai de remenar amb unes varetes.
- Retirar la crema del foc quan vol arrencar el bull (però ABANS que arrenqui) i la deixem refredar 10 minuts.
- Passats els 10 minuts, però encara calenta, hi incorporem la meitat de la mantega. Remenar-ho bé.
- Traslладem la crema a una safata perquè es refredi (es refredarà més depresa que en un bol) i la tapem amb paper film a tocar de la crema perquè no faci un tel gruixut. RESERVAR
- Quan la crema de la safata arribi a la temperatura ambient la passem a un bol gran i amb les varetes la barregem fins que quedi homogènia.
- Llavors hi afegim l'altra meitat de la mantega pomada i ho barregem fins que ens quedi ben incorporada.

**Nota:** Per farcir astissos omplir una mànega pastissera amb un broc llis.