



LEONARDO DI CARLO
Consulente di Pasticceria

CREMA PASTICCERA

L 1 LATTE FRESCO

250 g PANNA

N° 1 BACCA DI VANIGLIA

N° 1 BUCCIA DI LIMONE GRATUGGIATA

240 g ZUCCHERO

300 g TUORLI D'UOVA

47 g FARINA

47 g AMIDO DI MAIS

2 g SALE

Procedimento: unire il latte, la panna, la bacca di vaniglia e la buccia di limone e metà dello zucchero. Nel frattempo fare una pastella con l'amido, lo zucchero, il sale e i tuorli e girare fino ad ottenere un composto liscio.

Quando il latte arriva a bollore stemperare il composto, unire e cuocere sul fuoco, versare su una teglia con carta da forno coprire e far freddare in abbattitore.

CREMA LEGGERA AL LIMONE

8 g GELATINA

75 g SUCCO DI LIMONE

8 g BUCCIA DI LIMONE

500 g CREMA PASTICCERA

400 g PANNA MONTATA

Procedimento: fondere la gelatina ammorbidita nel succo di limone, versare sulla crema pasticcera, quindi la panna montata. Lasciar in frigo tutta la notte prima dell'utilizzo.

CConservazione: +4°C 2 giorni.