Крем Патисьер (Crème Pâtissèrie, Pastry cream) (10 апреля 2016)

Очень нежный, вкусный крем. С добавлением разных ингредиентов превращается в другие виды крема.
Рецепт взяла у Кристофера Фелдера.



Ингредиенты:

250 мл молока

стручок ванили (у меня ванильный сахар с семенами ванили)

60 г сахара

3 желтка

25 г кукурузного крахмала

25 г сливочного масла

Приготовление:

Молоко и семена ванили довести до кипения.

Сахар, крахмал и желтки смешать.

Влить немного кипящей молочной смеси в желтки, постоянно помешивая венчиком. Так желтки темперируются – привыкают к горячей температуре.

Теперь можно вылить оставшееся молоко в желтки, перемешать венчиком.



Полученную смесь снова вылить в ковш. Поставить на огонь, варить на медленном огне до кипения, проварить 2 минуты после закипания.

Выложить в миску, накрыть пищевой пленкой. Охладить в холодильнике.



Положить мягкое сливочное масло в крем, взбить.



Полученным кремом можно начинить заварные пирожные, эклеры, промазать коржи.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·
https://t.me/tsoikaeast

