

Jak zrobić crème pâtissière – cukierniczy krem francuski



Opis wskazówki

Pyszny, waniliowy i delikatny krem pâtissière idealny do babeczek czy tart zagościł na stałe w naszej domowej cukierce :)

Składniki na crème pâtissière: - 500 ml mleka - 100g cukru - 75g mąki ziemniaczanej - 6 jajek (żółtka) - 30g masła - 1 laska wanilii

1. Zaczynamy od zagotowania mleka z wanilią (laskę wanilii przecinamy wzdłuż wybierając nasionka, które wrzucamy do mleka razem z przeciętą laską wanilii). Po ugotowaniu ściągamy z gazu. Uwaga: Jeżeli choć troszkę nam się do dna „przychyliło” mleko to przelejmy je do czystego garnka, gdyż później możemy przypalić krem. 2. W międzyczasie ucieramy żółtka z cukrem na jasną i puszystą masę. Po utarciu żółtek dodajemy przesianą mąkę i mieszamy do połączenia składników. 3. Do masy jajecznej powoli wlewamy mleko (wcześniej wyjmując laskę wanilii) cały czas mieszając różgą lub mikserem. Kiedy mleko i masa jajeczna się połączą, z powrotem przelewamy całość do garnka i stawiamy na gazie dalej cały czas mieszając różgą aż masa stężeje (uważamy żeby nie przypalić masy). 4. Kiedy masa już stężeje (będzie miała taką konsystencję budyniu) – ważne! musi się zagotować żeby zaparzyć mąkę (powstaną bąbelki) – ściągamy garnek z gazu i gorącą masę przykrywamy folią spożywczą (folia powinna się dokładnie stykać z masą co zapobiegnie powstaniu twardego kożucha na powierzchni kremu). Po przestudzeniu dodajemy masło (masło powinno być miękkie) i mieszamy do połączenia składników. Następnie przekładamy krem do worka cukierniczego i wyciskamy na babeczki, tartaletki czy tartę :) Równie dobrze możemy go zjeść z samymi owocami gdyż jest pyszny :) Uwagi: - wystudzony krem przechowujemy w lodówce – można przechowywać nawet kilka dni choć mimo wszystko lepiej zjeść od razu :) - jeżeli w kremie czuć posmak mąki to znaczy, że nie został ugotowany (przynajmniej minutkę powinien się gotować podczas pojawienia pierwszych bąbelków powietrza