Cremas básicas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema chiboust

Gelatina sin sabor: 1 Sobre
Crema pastelera: 700 g
Azucar: 80 grs.
Claras: 6 Unidades

Crema de manteca

Azucar: 125 grs.
Manteca: 300 g
Agua: Cantidad necesaria
Yemas: 6 Unidades
Praliné: 100 g

Crema Frangipane

Polvo de Almendras: 500 grs.
Crema pastelera: 500 g

Crema inglesa

Leche: 500 cc
Azucar: 250 grs.
Crema de leche: 500 cc
Yemas: 8 Unidades

Crema mousseline

Manteca: 150 g
Crema pastelera: 500 g

Crema pastelera

Leche: 500 cc
Azucar: 120 grs.
Fecula De Maiz: 50 grs.
Vaina de vainilla: 1 Unidad
Yemas: 5 Unidades

Preparación de la Receta

Crema pastelera

- Abra la *chaucha* de vainilla al medio a lo largo y extraiga las semillas.
- Lleve la leche a ebullición vainilla y la mitad del azúcar.
- En un bowl bata las yemas con la fécula de maíz.
- Incorpore el resto de azúcar.
- Vierta la leche caliente y mezcle bien.
- Vuelva al fuego y revuelva hasta que espese.
- Reserve en un bowl y cubra la *crema* con un film.

Crema chiboust

- Hidrate la *gelatina*.
- Bata las claras con el azúcar a punto nieve.
- En un bowl mezcle la *crema* pastelera caliente con la *gelatina*.
- Incorpore la mitad del merengue y mezcle enérgicamente.
- Añada el resto de merengue con movimientos envolventes.

Crema Frangipane

- En un bowl mezcle la *crema* pastelera con el polvo de almendras.

Crema mousseline

- En un bowl mezcle la *crema* pastelera caliente con la mitad de la *manteca* pomada.
- Deje entibiar e incorpore el resto de la *manteca*.

Crema inglesa

- Lleve la leche con la *crema* de leche a hervor con la mitad del azúcar
- Bata las yemas a blanco con el resto de azúcar.
- Vierta la leche y *crema* caliente sin dejar de batir.
- Vuelva al fuego bajo y revuelva con cuchara de madera hasta que nape la cuchara.
- Pase a través de un *tamiz*.

Crema de manteca

- En una *cacerola* prepare un *almíbar* con agua y el azúcar a 118º C.
- En una batidora bata las yemas.

- Vierta el *almíbar* en forma de hilo sin dejar de batir.
- Continúe el batido hasta la obtención de una *crema* homogénea.
- Incorpore la *manteca* pomada poco a poco.
- Agregue el *praliné*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cremas-basicas