

## Cremas básicas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Crema chiboust

**Gelatina sin sabor:** 1 Sobre

**Crema pastelera:** 700 g

**Azucar:** 80 grs.

**Claros:** 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

**Azúcar:** 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 118° 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>