

Crema pasticceria professionale di Iginio Massari

La crema pasticceria professionale differisce da quelle classiche che prepariamo a casa perché ha una lucidità più elevata, un sapore più ricco ed un'ottima tenuta come ripieno di croissant e dolci in generale. Tutto è merito dei tuorli d'uovo: se nella



crema pasticceria "casalinga" normalmente si utilizzano 300 gr di tuorli (circa 15) per litro di latte, in quella professionale la dose dei tuorli passa a 500gr; ciò conferisce maggior corpo, struttura, colore e sapore alla crema.

Ecco la ricetta pubblicata dal maestro pasticcere **Iginio Massari** sul suo blog.

Ho provato a realizzarla diverse volte ed effettivamente ne vale davvero la pena. La procedura è semplice, come quella classica, con l'unica differenza nel raffreddamento, che il maestro suggerisce di fare trasferendo la crema calda in un tegame freddo e mescolare di continuo, fino a raggiungere i 50° (misurabili con un termometro) in modo più veloce possibile. Questa operazione fissa la struttura della crema e la tenuta ne gioverà sicuramente quando la utilizzate in un dolce.

Ingredienti:

- 1/2 litro di latte intero di alta qualità
- 250 gr tuorli d' uovo (12/13 a seconda della dimensione

delle uova, pesateli comunque a parte)

- 125 gr zucchero
- 40 gr amido di riso
- 1/2 bacca di vaniglia (Bourbon Madagascar)
- La buccia di 1/2 limone piccolo, grattugiata

Grattugiare la scorza di limone (attenzione a prelevare solo la parte gialla senza arrivare al bianco, che conferirebbe l'amaro).

Mettere in un tegame il latte, la vaniglia e la buccia di limone e portare quasi ad ebollizione.



A parte, mescolare con un frustino i tuorli, lo zucchero e l'amido di riso insieme.



In questo caso ho usato i **tuorli in bottiglia**, che sono comodissimi in quanto evitano di dover sgusciare tutte le uova, inoltre si evita di sprecare tutto l'albume se non si sa come utilizzarlo per altre ricette.

Dopo l'ebollizione filtrare il latte con un colino, e incorporarlo ancora bollente nella massa appena ottenuta. Iniziare un poco alla volta, mescolando di continuo, poi aggiungere il resto a filo; in questo modo eviterete di fare coagulare i tuorli (dovreste buttare tutto).

Trasferire in un tegame con il fondo molto spesso (oppure in

una ciotola di acciaio cuocendo poi a bagnomaria) e riportare sul fuoco a fiamma media.



Cuocere finché la crema non addensa; sarà pronta non appena vela il cucchiaino; per fare la prova, togliete il cucchiaino dalla crema, e fate un segno con il dito (sul cucchiaino ☐ !). Il solco che avete tracciato dovrà rimanere abbastanza definito, senza richiudersi.

Togliere la crema dal fuoco e trasferirla in una ciotola.



RAFFREDDAMENTO

Per compattare la struttura della crema, il maestro suggerisce un raffreddamento rapido per portare rapidamente la crema ad una temperatura di 50°.

Procedete così: versare la crema in un tegame freddo (per esempio un vassoio di acciaio tenuto in freezer una mezz'ora, oppure una ciotola di acciaio) e continuare a mescolare finché non raggiungerà i 50°C.

Io ho utilizzato la planetaria, montando la frusta a filo, e mescolando a velocità medio-alta per qualche minuto. Potete usare anche un frullino se preferite. In questo modo la crema perde molto vapore, si compatta e si raffredda velocemente. Non appena non osservate più il vapore misurate la temperatura con un termometro da cucina: dovrete aver raggiunto circa i 50°.

Si può utilizzare subito oppure lasciare che raffreddi del tutto (se la coprite con pellicola a contatto eviterete che formi la crosticina). Prima di utilizzare, uniformare mescolando energicamente.

Una nota divertente sul Maestro Massari

Iginio Massari, maestro pasticcere, è indubbiamente uno dei pasticceri più famosi ed in vista del nostro tempo. Ospite ripetuto di **Masterchef**, ha condotto il programma "**il più grande pasticcere**" e compare molto spesso in tv dispensando sempre tante ricette con tutti i trucchi del mestiere (cosa non da poco, spesso i pasticceri tengono ben strette le loro ricette più riuscite).

Se lo apprezzate come me, non potrete non apprezzare la splendida imitazione che ne fa il comico **Fabio De Luigi**. Guardate [questo link](#), in cui il "maestro" prepara, tra l'altro, proprio la crema pasticcera, che lui stesso definisce

“liucida e maaarbida”. Uno spasso □