

Crema pasticcera vulcanica di Luca Montersino

La crema pasticcera è sicuramente la più classica delle preparazioni di base in pasticceria. Normalmente, come è noto, si procede stemperando lentamente con il latte i tuorli montati con lo zucchero, poi si cuoce con pazienza sul fuoco fino a che la crema non addensa, facendo attenzione a non formare grumi.

Nel metodo **vulcanico** invece si procede esattamente al contrario; si montano molto bene i tuorli con lo zucchero e gli amidi, a lungo per incorporare quanta più aria possibile, poi il tutto si versa di colpo sul latte in piena ebollizione. Ciò provoca la fuoriuscita del latte dalle uova con bolle che ricordano proprio un'eruzione vulcanica, la crema incorpora aria e rimane molto soffice e leggera. E' anche un metodo molto veloce, perchè la crema non necessita di una lunga cottura, ma addensa quasi all'istante; una frustata veloce ed è pronta. Questa che riporto è la ricetta del maestro pasticcere Luca Montersino.



Ingredienti per 800g di crema:

- 400 gr di latte intero
- 100 gr di panna fresca
- 150 gr di tuorli (7-8 tuorli circa)
- 150 gr di zucchero
- 35 gr di amido (se possibile 50% di mais e 50% di riso)
- mezza bacca di vaniglia fresca

Nel boccale della planetaria con la frusta a filo, o con uno sbattitore elettrico, montare i tuorli con lo zucchero e i semini estratti dalla bacca di vaniglia, a velocità elevata per almeno 5 minuti. Spegnendo le fruste, i tuorli devono cadere sul resto della montata formando il cosiddetto "nastro", restando in superficie qualche secondo prima di livellarsi al composto.



Nel frattempo, in una casseruola, portare ad ebollizione il latte e la panna a cui va aggiunta la bacca vuota della vaniglia. Setacciare gli amidi sulle uova e continuare a montare per un altro minuto.

Non appena il latte bolle, abbassare la fiamma e versare in un colpo solo i tuorli sul latte.



Essendo stati montati a lungo ed avendo incorporato aria, rimarranno in superficie.



Dopo poco si noterà la formazione di ampie bolle, dette appunto **vulcani**.



A questo punto mescolare vigorosamente con l'aiuto di una frusta fino ad uniformare il composto.

La crema addenserà in pochissimi secondi, spegnere subito il fuoco, trasferire in una ciotola e raffreddare coprendo con pellicola a contatto (in questo modo non si formerà la crosticina).