



Crema Chantilly

PER LA CREMA PASTICCERA:

lt 1 LATTE

qz 300 ZUCCHERO

qz 90 FARINA

m 8 TUORLI

STECCA DI VANIGLIA O SCORZA DI LIMONE

PER LA CREMA CHANTILLY

qz 500 PANNA DA MONTARE.



SCALDARE IL LATTE IN UN PENTOLINO CAPIENTE
CON GLI AROMI SCELTI.

MESCOLARE INTANTO IN UNA CIOTOLA TUORLI E
ZUCCHERO, MONTANDOLI LEGGERMENTE.

UNIRE A TUORLI E ZUCCHERO LA FARINA SETACCIATA,
POCO ALLA VOLTA E MESCOLANDO ATTENTAMENTE PER
NON FORMARE GRUMI.

VERSARE A FILO IL LATTE CALDO, NON BOLLENTE,
NELLA CIOTOLA, ATTRAVERSO UN COLINO PER FILTRARE
GLI AROMI.

MESCOLARE ACCURATAMENTE E POI RIMETTERE IL
COMPOSTO SUL FUOCO BASSO, MESCOLANDO IN CONTINUO,

FINO A CHE INIZIA A RADDENSARSI.
TRA SFERIRE LA CREMA IN UNA CIOTOLA E FAR
RAFFREDDARE. QUESTA E' LA PASTICCERA!
QUANDO E' FREDDA, MONTARE LA PAMNA E UTIRLA
ALLA CREMA. QUESTA E' LA CHANTILLY!

DOLCI FESTE!