



reteta-video.ro

## Crema de Vanilie

Cred ca toata lumea stie cum se face **crema de vanilie**. Este cea mai folosita crema pentru prajituri, de la cremes, ecler, choux a la creme, umplerea croissantelor pana la prajituri cu fructe sau tarte. Francezii ii spun **creme patissiere**, italienii o numesc **crema pasticcera**, iar englezii **vanilla custard**. Oricum i-ar zice ei este de fapt o **crema fiarta din oua**, lapte, faina si zahar, aromatizata cu vanilie. Nu este doar delicata si aromata, ci si baza pentru alte creme clasice ale patiseriei internationale. Daca punem peste ea frisca naturala batuta si gelatina avem o delicioasa **crema diplomate**, ideala pentru sarlote, doar cu frisca batuta (**crema princesse**) avem crema perfecta pentru tarte sau umplerea foietajelor, cu unt adaugat in doua transe o putem transforma in **crema mouseline** folosita pentru a umple choux-uri si eclere, iar cu spuma de albusuri (**crema chiboust**) pusa peste crema de vanilie fierbinte nu mai trebuie decat sa ne apucam de un cremes sau mille feuille. Sunt mai multe moduri de preparare pentru **crema de patiserie**, unele cu faina, altele cu amidon de porumb, unele cu oua intregi, altele doar cu galbenusuri, unele cu unt. Nu stiu care este reteta cea mai corecta pentru **crema clasica de vanilie**, pentru ca pana si celebrii cofetari au controverse in aceasta privinta. Important este sa fie densa, dar nu groasa, sa aiba o textura fina, fara a fi insa cleioasa si parfumata. Pare complicat? De fapt este cea mai simpla si mai rapida crema. Cum pregatesc eu **crema fiarta de vanilie** gasiti in reteta video si sper sa va fie de folos.

### INGREDIENTE CREMA DE VANILIE

6 galbenusuri  
500 ml de lapte  
100 g de zahar pudra  
40 g de faina  
o pastaie de vanilie

### MOD DE PREPARARE CREMA DE VANILIE

- PASUL 1**  
Despicam batonul de vanilie si il razuim pentru a aduna semintele.
- PASUL 2**  
Pregatim aragazul si o cratita in care turnam laptele. Punem semintele de vanilie, dar si pastaia goala pentru un plus de aroma si lasam sa fiarba.
- PASUL 3**  
Adaugam cele 100 g de zahar pudra peste cele 6 galbenusuri si incepem sa mixam, intai la viteza mica. Marim treptat viteza si batem pana cand amestecul devine albicios si spumos.
- PASUL 4**  
Punem cele 40 g de faina si mixam doar pana la omogenizare.
- PASUL 5**  
Laptele este fierbinte, asa ca inchidem aragazul si scoatem cojile pastailor de vanilie. Daca doriti, puteti sa-l strecurati.
- PASUL 6**  
Turnam laptele fierbinte, polonic cu polonic, peste amestecul de galbenusuri, zahar si faina, in timp ce mixam la viteza mica. Continuum pana cand incorporam tot laptele, iar compozitia este fluida si spumoasa, apoi o rasturnam intr-o cratita.
- PASUL 7**  
Pregatim focul cel mai mic al aragazului si asezam deasupra cratita. Amestecam constant cu o spatula, avand grija sa nu se prinda de vas. Crema se va incalzi incet si va incepe sa se ingroase treptat, de aceea trebuie sa amestecam continuu. Eu am lasat-o 4 minute, amestecand energic, pana cand a dat primele semne ca incepe sa fiarba. Nu trebuie sa o lasam mai mult, pentru ca altfel galbenusurile vor incepe sa se coaguleze.
- PASUL 8**  
Pregatim un vas termorezistent pe care il tapetam cu folie alimentara. Rasturnam imediat crema de vanilie fierbinte si o acoperim tot cu folie direct pe suprafata pentru a nu forma o pojghita.
- PASUL 9**  
Lasam crema sa se raceasca complet.

Aceaste este recomandarea Reteta-Video pentru **Crema de Vanilie**.  
**SPOR LA PRAJITURIT!**