

Yo aprendí, yo enseño

Crema pastelera de vainilla y chocolate
por Tomás Ledezma



20 de julio



13:00 h



tv.masterd.es

#YoMeQuedoEnCasa
#QuédateEnCasaConMasterD

MD

ESCUELA DE
HOSTELERÍA Y TURISMO

master.d^{TV}

MD

ESCUELA DE
HOSTELERÍA
Y TURISMO

CREMA PASTELERA DE VAINILLA Y CHOCOLATE

Autor: Tomás Ledezma, pastelero profesional y colaborador docente en MasterD Alicante

INGREDIENTES

PESO	INGREDIENTE	ESPECIFICACIONES
700ml	Leche entera	
250ml	Nata	35% grasa (nata para montar)
250gr	Azúcar	Azúcar común
150gr	Yemas	
80gr	Almidón de maíz	Tipo maizena
1	Vaina de vainilla	Puede sustituirse por 15ml de esencia de vainilla
60ml	Ron	
50gr	Mantequilla	
300gr	Chocolate negro 70%	

Utensilios: Cazo de 3lt, varilla, 2 bowl de metal grande, espátula de silicona, papel film y cuchara de metal.

ELABORACIÓN

- En un bowl de metal, mezclar las yemas y el azúcar. Integrar muy bien.
- Añadir a la mezcla anterior el almidón de maíz y mezclar hasta integrar correctamente. Reservar.
- En un cazo, verter la leche y la nata. Agregar las semillas de la vainilla y la vaina. Llevar a fuego medio bajo y calentar hasta llegar a los 90º aproximadamente.
- Verter la mezcla de leche y nata sobre la mezcla de yemas, azúcar y maizena; remover vigorosamente hasta homogeneizar.
- Devolver toda la mezcla al cazo y cocinar la crema a fuego medio bajo durante 5 minutos, aproximadamente, a partir del momento que la crema rompe el primer hervor.
- Pasado este tiempo, retirar la vaina de vainilla, volcar la crema sobre el chocolate troceado y la mantequilla, dejar reposar 3 minutos y remover enérgicamente con una varilla hasta emulsionar.
- Para enfriar la mezcla tenemos dos opciones:
 - La primera a temperatura ambiente asegurándose de remover cada 5 minutos para evitar que se cree costra en la superficie, de esta manera logramos una crema perfectamente emulsionada y sedosa. Posteriormente, debe estabilizarse la textura de la crema en cámara de frío.
 - La segunda es, directamente, en cámara de frío. Para este caso debemos colocar un papel film "a piel", es decir, en contacto con toda la superficie de la crema. Es necesario enfriar un mínimo de 4 horas y romper la estructura gelatinosa que tendrá la crema al salir de la cámara.

