

Crema Pastelera Espesa

16 onzas Crema

16 onzas de Leche

4 onzas Azúcar (2 onzas para una versión menos dulce)

Semillas de 1/2 vaina de vainilla

2 1/4 onzas de maicena

4 onzas Azúcar (nuevamente, si te gusta menos dulce, usa 2 onzas)

Pizca de sal

10 yemas de huevo a temperatura ambiente.



En primer lugar, combine la leche, la crema y el azúcar en una cacerola grande, caliéntela y, mientras se calienta, corte la vaina de vainilla por la mitad, corte la mitad en dos a lo largo, luego con un cuchillo afilado y corto, raspe las semillas.



Añádelo a la mezcla de crema y bate rápidamente hasta que todo lo que veas sean manchas (semillas individuales) flotando. Ahora bien, a los ingredientes secos. Combine el resto del azúcar, el almidón de maíz y la pizca de sal en un tazón grande. Batir para combinarlos.



Cuando la mezcla de leche / crema hierva, agrega las yemas de huevo a los ingredientes secos ...



... y una vez más, bate hasta obtener una mezcla suave, espesa y de color amarillo pálido.



Cuando esté listo, vierta aproximadamente el 75% de la crema hirviendo. No te preocupes, los huevos no se cocinarán ...



Batir como loco:



Una vez que la mezcla de yema se haya incorporado completamente, vierta todo en la cacerola de nuevo ...



... y al fuego. En menos de un minuto, la crema pastelera se espesará muy bien y dejará de ver burbujas.



Tan pronto como eso comience a suceder, su crema pastelera estará lista. Viértalo en una bandeja de hornear o plato grande para enfriar. Alíselo en una capa de aproximadamente 1/2 pulgada de grosor ...



... cúbrelo con una envoltura de plástico y una vez que se haya enfriado a temperatura ambiente, ponlo en el refrigerador para que se enfríe completamente.



Ahora bien, hay una gran diferencia entre una crema pastelera “terminada” y una crema pastelera “lista para usar”. Esto confirmará una consistencia similar a la del puré de papas:



pero quieres ese tipo de cuerpo para cosas como Napoleones y éclairs. Todo lo que necesita hacer cuando esté listo para usarlo es poner una cantidad en un tazón y revolver hasta que esté suave:



Lo que te quedará es una crema agradable, espesa y apta para rellenar napoleons o quesitos... infinitamente superior a la mezcla de pudín de vainilla JELL-0.