

CREME VARIE CON IL BURRO

Ingredienti:

- burro freschissimo,
- tuorli o crema pasticciera,
- zucchero al velo e un ingrediente a piacere: nocciole, caffè, cioccolato o liquori vari.

In pasticceria sono molto usate, oltre alle solite creme, anche quelle al burro.

Esse sono composte da burro freschissimo, da tuorli, sostituiti a volte da qualche cucchiata di crema pasticciera, da zucchero al velo e da un ingrediente che dà il nome alla crema: nocciole, caffè, cioccolato o liquori vari.

Il burro da usare deve essere sempre freschissimo e ben morbido (non sciolto).

E' preferibile scaldare prima con acqua bollente la terrina nella quale dovrete montare il burro e asciugarla bene affinché la lavorazione sia meno difficoltosa.

Se dovete unire al burro un liquore, aggiungetelo sempre a piccole dosi, non unendo la dose successiva se quella messa prima non è stata bene amalgamata; questo è molto importante perché è facile che, unendo tanto liquore in una sola volta, il burro impazzisca, faccia cioè dei piccoli grumi e si separi dal liquido.

Se ciò succede, per riparare al danno, immergete la terrina che contiene il burro in acqua calda e lavoratelo energicamente per qualche minuto, oppure amalgamatevi un poco di burro fuso lavorando sempre con forza la crema per qualche minuto.

Lo zucchero al velo da unire alla crema deve essere sempre setacciato perché è facile che contenga piccoli grumi che non si scioglierebbero nel burro.