

LE CREME

Per crema, in pasticceria, si intende un composto semiduro generalmente fatto con latte, uova e zucchero, talvolta con l'aggiunta di altri ingredienti.

In linea generale si possono distinguere due diversi gruppi di creme: quelle *cotte* (ad esempio: pasticcera, inglese, frangipane, zabaione, ecc.) e quelle *crude* che hanno di solito come base del burro crudo al quale sono aggiunti altri ingredienti che ne determinano il sapore (e la denominazione).

Crema inglese (*crème anglaise*)

È una crema ottenuta cuocendo a 85°C (cottura alla rosa) latte e/o panna, con un emulsione di tuorli (uova) e zucchero.

In alcuni rari casi nella pasticceria moderna talvolta viene anche preparata sostituendo il latte o la panna con liquidi diversi (ad esempio: vino, tè, caffè).

Viene generalmente servita fredda e può servire come salsa di accompagnamento, come base per bavaresi, come ingrediente base in gelateria.

Crema pasticcera (*crème pâtissière*)

È una crema inglese addensata con uno o più amidi (farina, maizena, fecola) e portata a bollore per alcuni minuti.

Crema bavarese (*crème bavarois*)

È una crema inglese legata con colla di pesce (o altro addensante: mycryo, agar-agar, xantano) e con aggiunta di panna montata.

Normalmente prende il nome dal gusto, liquore o aroma che la definiscono.

È bene ricordare però che le bavaresi alla frutta in genere non hanno come elemento base una crema inglese ma uno sciroppo di zucchero.

Il termine bavarese anche se in Italia è quasi sempre usato al femminile (la bavarese), in realtà è maschile (il bavarese). La bavarese (bavaroise) è una bevanda, di solito servita calda, tradizionale francese; il dolce invece si chiama *bavarois*.

Crema Chiboust (*crème Chiboust*)

È una crema pasticcera con aggiunta di meringa.

La crema chiboust è famosa per essere la crema della torta saint-Honoré (nella versione classica).

Prende il nome dal pasticcere Chiboust che aveva il suo laboratorio a Parigi in rue Saint-Honoré e che nel 1846 inventò l'omonima torta dedicandola al santo patrono dei pasticceri-fornai.

Crema mousseline (*crème mousseline*)

È una crema pasticcera molto grassa, alle volte viene montata con aggiunta di burro, a volte panna montata.

Crema leggera – Vedi crema Chantilly

Crema Chantilly (*crème Chantilly o crème fouettée*)

La Chantilly è panna montata zuccherata.

Spesso però, soprattutto in Italia, si intende per crema Chantilly la crema pasticcera con panna montata: in genere un terzo di crema pasticcera e due terzi di panna montata.

Quest'ultima preparazione viene anche detta *crema leggera*.

Il nome deriva dal castello di Chantilly del principe di Condé nelle cui cucine lavorò Vatel (Fritz Karl Watel 1635-1671) celebre cuoco e maître d'hôtel del XVII secolo che pare sia l'inventore di questa crema.

Crema Frangipane (*crème d'amande*)- È una crema pasticcera arricchita e aromatizzata con mandorle.

Il nome secondo alcuni è dovuto al principe romano Frangipane, giunto a Parigi al seguito di Caterina de' Medici, secondo altri invece ad un dolce inventato dai pasticceri parigini nel XVII secolo e dedicato al marchese Cesare Frangipani creatore di un profumo alla mandorla amara.

Crema pralinata - È una crema pasticcera con panna montata e nocciole pralinate.

Crema ganache – Detta anche semplicemente *ganache* (o crema parigina).

È ottenuta aggiungendo a del cioccolato della panna liquida (ma talvolta anche, a seconda dell'uso, del burro, del latte, dello sciroppo di glucosio, del burro di cacao) e mescolato quindi vigorosamente per ottenere una emulsione stabile.

Crema zabaione

È una crema ottenuta cuocendo a bagnomaria tuorli, zucchero e Marsala (talvolta sostituito con altri vini, vini liquorosi , liquori).

Anche se costituiscono un capitolo a parte accenniamo la definizione sintetica di altri due gruppi di preparazioni: le mousse ed i semifreddi.

Mousse

Per mousse (spuma) si intende una preparazione morbida e soffice, resa tale dall'aggiunta di panna montata e/o meringa all'italiana italiana e spesso con l'aggiunta di elementi leganti (come colla di pesce, mycryo, ecc.)

Semifreddo

È un composto gelato, fatto senza utilizzare il mantecatore, a base di crema con uova, panna montata e, spesso, anche meringa all'italiana.

Non presenta elementi leganti perché è il freddo che tiene la struttura.

La temperatura di servizio è di norma tra i -7°, -9°.

Preparazioni tipicamente italiane, sono così denominati poiché la loro composizione molto ricca di zuccheri e di panna li fa sembrare al palato meno freddi degli altri gelati.