
Creme brûlée

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Alla coque, al tegamino, sode o fritte, le uova sono un alimento essenziale in cucina; sono la base per moltissimi piatti, da quelli più semplici a quelli più elaborati ed ogni giorno si potrebbero servire in modo nuovo, anche per un anno intero. Come per tutti gli alimenti, e ancor più per le uova, importante è verificarne la freschezza, soprattutto quando si acquistano uova non confezionate. Un metodo per accertarsi che le uova sono fresche, è di metterle in un recipiente contenente acqua salata al 10 per cento; se l'uovo galleggia non è fresco, se rimane sospeso ha più di tre giorni, mentre se cade sul fondo è segno che l'uovo è freschissimo, quindi ottimo da gustare anche crudo. L'uovo trova nelle creme e soprattutto in quelle definite fredde, la massima espressione in cucina: cotte in sobbollizione e poi lasciate freddare, le creme si dividono principalmente in due gruppi, le creme sfornate (tipo crème caramel) e le creme in forma, che non devono essere servite in piatti, bensì nel contenitore nel quale vengono cotte: la crème brûlée o crema catalana ne è un esempio.

INGREDIENTI (per 6 persone) Per la crema: 240 grammi di zucchero, 1 bastoncino di vaniglia, 10 tuorli, 1/2 litro di crema di latte, 1/2 litro di latte parzialmente scremato. Per il caramello: 60 grammi di zucchero di canna. Per la decorazione: zucchero a velo, polvere di cannella.

PREPARAZIONE Iniziare a lavorare con una frusta i tuorli con lo zucchero semolato, fino ad ottenere un composto leggero e biancastro. Portare la crema di latte (panna fresca) ed il latte ad ebollizione insieme con un bastoncino di vaniglia. Versare lentamente la crema di latte ed il latte ancora bollenti (dopo aver eliminato il bastoncino di vaniglia) nella mistura di tuorli e zucchero, premurandosi di mescolare continuamente fino a quando il composto si sarà raffreddato. Lasciar riposare per almeno 10-15 minuti e schiumare la superficie. Riempire i contenitori monoporzione, (simili a piccoli stampi per soufflé), prestando attenzione a non riempirli fino al bordo. Cuocere a bagnomaria, ponendo i contenitori in una pirofila piena d'acqua, mettere in forno, precedentemente scaldato a 180°C, e cuocere fino a quando la crema non si sarà completamente rassodata. Prima di servire il dolce, porre sopra la crema un leggero strato di zucchero di canna, e passare i contenitori sotto al grill, fino a quando si formerà uno strato compatto. Eventualmente, in commercio si trovano delle piastre apposite che scaldano e quindi posate sopra lo zucchero, lo sciolgono immediatamente, oppure, si potrebbero acquistare dei particolari accendini che sviluppano una fiamma molto forte (molto simili ad una fiamma-ossidrica). Dopo aver caramellato lo zucchero, porre i contenitori in frigorifero per almeno un paio d'ore prima di servire.

PRESENTAZIONE Portare in tavola le coppette monoporzione sopra un piattino da dessert, decorandolo con dello zucchero a velo e polvere di cannella. Cristina Orlandi Fabio Pressi