



# CREMA PASTICCERA AL MANGO

[www.engycakedesigner.it](http://www.engycakedesigner.it)

## Introduzione

La crema pasticcera è una delle preparazioni base della pasticceria, amata per la sua versatilità e il suo gusto cremoso. Tradizionalmente realizzata con latte, tuorli d'uovo, zucchero e amido, questa deliziosa crema può essere utilizzata per farcire torte, bignè, crostate, e molto altro ancora. Ma cosa succede quando si aggiunge un tocco esotico a questa classica ricetta? Nasce la crema pasticcera al mango!

Il mango, con il suo sapore dolce e leggermente acidulo, dona una freschezza unica e un colore vibrante alla crema pasticcera. Questa combinazione crea un dessert irresistibile, perfetto per sorprendere i tuoi ospiti o per coccolarti con un dolce momento di piacere. Che tu sia un pasticcere esperto o un appassionato di cucina alle prime armi, la crema pasticcera al mango aggiungerà un tocco di innovazione ai tuoi dolci, mantenendo intatta la semplicità della preparazione.

## Ingredienti:

- 110 ml di latte intero
- 450 gr di di mango
- 50 gr di zucchero (per la purea)
- 75 gr di tuorli d'uovo
- 75 g di zucchero (per la crema)
- 45 g di amido di mais (maizena)
- 1 baccello di vaniglia o 1 cucchiaino di estratto di vaniglia naturale

Preparazione:

### 1. **Preparare la purea di mango:**

- Sbuccia il mango e taglialo a pezzi.
- Cuoci il mango in una casseruola con lo zucchero per circa 10 minuti.
- Frulla la polpa del mango con lo zucchero fino a ottenere una purea liscia. Metti da parte.

### 2. **Preparare la Base della Crema:**

- In una casseruola, inserisci: amido di mais, zucchero, tuorli e mescola.
- Aggiungi il latte e mescola
- Infine aggiungi la purea di frutta e la vaniglia.

### 3. **Cuocere la Crema:**

- Cuoci a fuoco medio, mescolando costantemente, fino a che la crema non si addensa.
- Rimuovi dal fuoco e aggiungi l'estratto di vaniglia se non hai usato il baccello.

### 4. **Raffreddare e Servire:**

- Raffredda la crema velocemente versandola su una teglia ghiacciata e mescola per disperdere il calore.
- Una volta tiepida, versa la crema pasticcera al mango in una ciotola o in singole coppette, copri con pellicola trasparente a contatto per evitare la formazione della pellicina in superficie.
- Lascia raffreddare completamente in frigorifero prima di servire.

Per una consistenza più corposa puoi creare una crema diplomatica al mango:

- Monta 300 gr di panna fresca e incorporala delicatamente all'interno della crema.

Questa crema al mango è perfetta per farcire torte, bignè, crostate o semplicemente da gustare al cucchiaino.

Puoi **sostituire il mango con qualsiasi altro frutto** (pesche, albicocche, frutti di bosco ecc.)

Spero che questa guida ti sia stata utile! Non esitare a contattarmi per qualsiasi dubbio o curiosità.

Aspetto di vedere i dolci che realizzerai con questa crema strepitosa!

Se desideri approfondire le tecniche di base della pasticceria e del cake design puoi dare un'occhiata ai **miei corsi online**, li trovi **scontati al 30 % con il codice SUMMER30** sul sito [www.engycakedesigner.it](http://www.engycakedesigner.it)

A presto

Engy