



LA CREMA DIPLOMATICA AL CAFFÈ

www.engycakedesigner.it

Origini della Crema Diplomatica

La crema diplomatica affonda le sue radici nella tradizione culinaria francese, ma è nella pasticceria italiana che ha trovato la sua massima espressione. Conosciuta in Francia come "crème madame", la crema diplomatica è il frutto di una perfetta unione tra la crema pasticcera e la panna montata zuccherata, nota come crema chantilly. Il nome "diplomatica" è stato adottato in Italia, probabilmente in riferimento alla sua eleganza e raffinatezza, qualità che la rendono degna di essere servita nelle occasioni più importanti e nelle corti europee.

Varianti della Crema Diplomatica

La bellezza della crema diplomatica risiede nella sua capacità di adattarsi e reinventarsi, mantenendo sempre quel tocco di raffinatezza che la contraddistingue. Ecco una delle varianti più interessanti:

Crema Diplomatica al Caffè: Questa versione arricchisce la crema diplomatica con una nota di caffè, creando una combinazione di sapori intensa e stimolante, perfetta per farcire torte e dessert al cucchiaio.

Conservazione e Durata della Crema Diplomatica

La crema diplomatica, come tutte le creme a base di latticini e uova, richiede una conservazione attenta per garantirne la freschezza e la sicurezza alimentare. Dopo la preparazione, la crema diplomatica dovrebbe essere conservata in frigorifero, coperta con pellicola trasparente a contatto per evitare che si formi la pellicina in superficie. La crema si conserva per circa 2-3 giorni, ma è sempre consigliabile consumarla il prima possibile per apprezzarne al meglio la freschezza e la delicatezza.

Usi in Pasticceria

La crema diplomatica è estremamente versatile e può essere utilizzata in molteplici preparazioni dolciarie. È perfetta come farcitura per torte, crostate, bignè, millefoglie e dolci al cucchiaio. Grazie alla sua consistenza leggera e soffice, può essere utilizzata anche per decorare dolci o per creare dessert al bicchiere. Le sue varianti, come quella al caffè, si prestano particolarmente bene per dolci con sapori intensi e aromatici.

Errori Comuni e Come Evitarli

Anche se la crema diplomatica può sembrare semplice da preparare, ci sono alcuni errori comuni che possono compromettere il risultato finale:

1. **Crema Troppo Liquida:** Questo può accadere se la crema pasticcera non è stata cotta abbastanza o se la panna montata è stata incorporata troppo presto. Per evitare questo problema, assicurati che la crema pasticcera sia completamente raffreddata e che la panna montata sia ben ferma prima di unirla.
2. **Crema con Grumi:** I grumi possono formarsi se la crema pasticcera non è stata ben mescolata durante la cottura. Se ciò accade, puoi passare la crema al setaccio per eliminare i grumi e ottenere una consistenza liscia.
3. **Perdita di Stabilità:** Se la crema diplomatica viene lasciata a temperatura ambiente per troppo tempo, può perdere consistenza e stabilità. È importante mantenerla sempre refrigerata fino al momento di utilizzarla o servirla.
4. **Sapore di Uovo Troppo Forte:** Questo può accadere se la crema pasticcera è stata cotta a una temperatura troppo alta. Assicurati di mantenere la temperatura sotto controllo e di non superare i 85°C durante la cottura della crema pasticcera.

In conclusione, la crema diplomatica è una preparazione di grande eleganza e versatilità, che richiede attenzione e cura per ottenere un risultato perfetto. Con le giuste tecniche e un po' di pratica, diventerà un elemento fondamentale del tuo repertorio di pasticceria, capace di stupire e deliziare in ogni occasione.

Vediamo insieme come realizzarla:

Ricetta della Crema Diplomatica al caffè

Ingredienti:

- 250 ml di latte intero
- 70 ml di caffè espresso
- 60 gr di tuorli d'uovo (circa 3)
- 100 g di zucchero semolato
- 25 g di amido di mais (maizena)
- 5 gr di gelatina animale in fogli (colla di pesce)
- 390 ml di panna montata

Procedimento:

1. Inizia scaldando il latte in un pentolino con il caffè espresso. Porta il latte quasi a bollore.
2. Nel frattempo, in una ciotola, sbatti i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungi gli amidi setacciati, mescolando bene per evitare la formazione di grumi.
3. Versa lentamente il latte caldo sul composto di uova, mescolando continuamente.
4. Trasferisci il tutto nuovamente nel pentolino e cuoci a fuoco basso, continuando a mescolare, fino a quando la crema si addensa. Dovrai ottenere una consistenza liscia e vellutata.
5. Aggiungi la gelatina precedentemente ammorbidita in acqua fredda.
6. Una volta pronta, per dissolvere eventuali grumi e rendere la crema liscia e vellutata, frulla con un minipimer.
7. Raffredda la crema velocemente a circa 35 °
8. Incorpora ora la panna montata mescolando dal basso verso l'alto .
9. Trasferisci la crema in una ciotola pulita e coprila con pellicola trasparente a contatto per evitare la formazione della pellicina in superficie. Lascia raffreddare completamente prima dell'utilizzo.