

Crema al burro allo zucchero cotto

Burro	Kg 1
Tuorli d'uovo	n° 15
Zucchero	Kg 0,750
Vaniglia un pizzico	
Acqua	gr 250

Mettere il burro in ambiente caldo a rammollire (non sciogliere).

A parte sciogliere lo zucchero al fuoco in una pentola con l'acqua, e rimescolare sino a che non arrivi ad ebollizione; schiumare e rimettere a fuoco lento.

Quando parte dell'umidità sarà evaporata, versare lo zucchero lentamente sui tuorli d'uovo che avrete posto in una bacinella, rimescolando energicamente, sino a rendere il composto omogeneo.

Sbaitare ancora sino a montare il composto che ormai tenderà ad essere freddo.

Incorporare il burro allo zucchero miscelato ai tuorli; mescolare ed amalgamare ancora sino a completo incorporamento dei due composti.

Profumare con vaniglia (od altra essenza o calore consentito).

Si raccomanda parsimonia nei sapori e nei colori che debbono esser tutti molto tenui.