

## Crema inglesa

---

La crema inglesa es una de las cremas básicas de la pastelería, con la que podemos hacer infinidad de recetas. Cambiando los aromatizantes de esta crema tendremos la base o el complemento de muchos coulis o de cremosos helados. En esta lección aprenderás que esta crema es muy similar a la crema pastelera, aunque como veremos, la inglesa no lleva almidón. Te descubriremos la técnica para preparar esta crema, controlando las temperaturas que alcanza, y también, la forma en la que debemos de enfriar esta crema –al baño María la crema y sin dejar de batir- para que no se corte.

## Preparación

---

Infusionamos en una olla la leche con la vainilla. Aparte mezclamos las yemas y el azúcar en un bol. Cuando la leche alcance el hervor se retira y se le añade, con chorro fino, removiendo constantemente con las varillas. Colamos la mezcla para eliminar los restos y volvemos a poner al fuego, hasta que alcance una temperatura de 80°, momento en el que retiramos y, sin dejar de batir, ponemos en un baño María con agua helada. Cuando la crema se haya atemperado, dejamos de remover.

## Ingredientes

---

Para 4 personas:

1 litro de leche

300 gr. de azúcar

8 Yemas de huevo

Vainilla en rama (o aromatizantes al gusto)

Agua con hielo

## Utensilios

---

Olla

Boles

Boles para hacer baño María helado

Varillas

Colador

Lengua

Termómetro de sonda

## Instructor destacado

---



Alberto Tabernero

ARCOS

 **BOSCH**  
Innovación para tu vida

El Corte Inglés  
**SUPERMERCAD**