

Casseruola alta 1 manico in alluminio

Catalogo Agnelli: art. 1105
Catalogo Fasa: art. 030004

IDEALE PER:

- Caramellare

COTTURA ALTERNATIVA:

- Glassatura
- Riduzioni



VALUTAZIONI:

- Ottima durata nel tempo anche grazie allo spessore
- Discreta maneggevolezza
- Versatilità poiché predisposta a più preparazioni
- Non richiede manutenzione
- Garantisce una distribuzione uniforme del calore

CONSIGLI:

Grazie al materiale alluminio, ottimo conduttore di calore e di durata considerevole nel tempo grazie allo spessore di 5 mm, questo strumento si presta perfettamente per la preparazione della crema pasticcera e per la caramellizzazione dello zucchero.

Fra le altre tecniche di cottura che ben si adattano all'utilizzo della casseruola alta 1 manico dello spessore di 5 mm vi è anche la riduzione di fondi e la cottura di salse.

Misure: da 16 a 32 cm. - spessore mm. 5

Crema pasticcera

TECNICA DI COTTURA:

caramellare

METODO:

caramellare

STRUMENTI DI COTTURA:

- Casseruola alta 1 manico di alluminio

PREPARAZIONE:

Versare in una bastardella d'acciaio i tuorli e lo zucchero, amalgamarli con una frusta, aggiungere infine la farina incorporandola bene al composto.

Scaldare il latte con gli aromi in una casseruola d'alluminio dello spessore di cinque millimetri.

Eliminare la buccia di limone e versare il latte poco alla volta nel composto precedente.

Amalgamare bene con l'aiuto della frusta e versare il tutto nuovamente nella casseruola d'alluminio.

Rimettere sul fuoco e cuocere ad una temperatura moderata, non portare mai ad ebollizione.

Togliere dal fuoco, emulsionare con un mixer.

Versare in un contenitore d'acciaio, coprire con carta pellicola ed abbattere.

Prima di riutilizzarla emulsionare nuovamente con il mixer.



INGREDIENTI

Tuorlo d'uovo	gr. 400
Zucchero semolato	gr. 300
Farina 00	gr. 100
Latte intero fresco	l. 1
Buccia di limone	gr. 40
Bacca di vaniglia	n. 2