

Zo maak je banketbakkersroom / How to make Pastry Cream



Boodschappenlijstje

400 ml volle melk	5 eidooiers van vrije uitloop bio-eieren
50 gram fijne suiker (voor de melk)	50 gram fijne kristalsuiker (voor de eidooiers)
1 vanillestokje	40 gram patent bloem

Zo maak je banketbakkersroom

Doe de suiker bij de melk in een steelpan en zet de melk alvast laag op
Doe de vanille - zaadjes en stokje - erbij en Breng de melk tegen de kook aan.
Zet het vuur dan zo laag mogelijk en laat het melkmengsel 15 minuten trekken.
Zet het dan opzij om iets af te koelen.

Doe de eidooiers met de suiker in een grote kom en klop ze tot de gele kleur bleek is.
Doe de bloem erbij en schep het voorzichtig door het eimengsel.
Schraap de randen van de kom schoon en blijf roeren tot de bloem volledig is opgenomen.

Voeg een scheutje melk aan het eimengsel toe en klop het erdoor.
Laat de rest van de melk in een dun straaltje in het eimengsel lopen, terwijl je blijft kloppen.
Roer tot alle melk is opgenomen en doe het mengsel dan terug in de steelpan.
Breng het mengsel al roerend aan de kook en blijf roeren tot je voelt dat het mengsel indikt.

Giet de banketbakkersroom in een schone kom als het dik genoeg is.
Druk er een stuk vershoudfolie bovenop om te voorkomen dat er een vel op komt.

Dek de koude banketbakkersroom af en zet het een nacht in de ijskast, om op te stijven

Zo maak je banketbakkersroom / How to make Pastry Cream



Shopping list

400 ml of whole milk	5 free-range organic egg yolks
50 grams of fine sugar (for milk)	50g fine sugar (for yolks)
1 vanilla pod or 1 teaspoon vanilla extract	40g all-purpose flour

How to make pastry cream or crème pâtissière

In a saucepan add the sugar to the milk, stir it and place the milk on low heat. Also add the vanilla - seeds and empty pod - and bring the milk to a near boil. Let the milk steep on very low heat for 15 minutes and set it aside to cool slightly

Place the egg yolks with the sugar in a large bowl and beat until the yellow turns pale. Add the flour and whisk it gently through the egg mixture. Scrape the edges of the bowl and keep going until the flour is completely absorbed.

Add a dash of milk to the **egg** mixture and whisk it in, add the rest in a trickle to the egg mixture. Stir until all the milk is incorporated, then return the whole mixture back to the pan. Bring it to the boil while stirring, keep stirring continuously, until the mixture has thickened.

When the cream has thickened enough for you you pour the pastry cream into a clean bowl. Press a sheet of cling film on top of the pastry cream, to prevent a skin from forming.

Cover the completely cooled pastry cream and put it overnight in the fridge, to set