

Zo maak je crème pâtissière / How to make Crème Pâtissière



Boodschappenlijstje

5 vrije uitloop bio-eidooiers	400 ml volle melk
50 gram fijne suiker (voor dooiers)	50 gram fijne suiker (voor melk)
40 gram patent bloem	20 gram boter
1 vanillestokje of theelepels vanille-extract	

Zo maak je crème pâtissière

Doe de eidooiers met de suiker in een grote kom en klop tot het geel bleek is.

Zeef het meel er bij, klop het rustig door het eiermengsel.

Blijf kloppen tot het meel helemaal opgenomen is.

Schraap de randen van de kom schoon en klop dit ook in.

Breng de melk in een steelpan aan de kook en voeg de suiker aan de melk toe.

Doe de vanille erbij, breng de melk weer aan de kook en giet het langzaam bij het eiermengsel.

Roer tot alle melk is opgenomen en schenk het mengsel dan weer terug in de pan.

Breng het al roerend aan de kook, blijf continue roeren, tot de crème ingedikt is.

Zet een schaal koud water klaar, schenk de crème in een andere schaal en zet hem in het water.

Druk een vel huishoudfolie op de crème pâtissière om vorming van een vel te voorkomen.

Zet de afgekoelde crème pâtissière in de ijskast, om een nachtje op te stijven.

Zo maak je crème pâtissière / How to make Crème Pâtissière



Shopping list

5 free-range organic egg yolks	400 ml of whole milk
50g fine sugar (for yolks)	50 grams of fine sugar (for milk)
40g all-purpose flour	20g butter
1 vanilla pod or 1 teaspoon vanilla extract	

How to make crème pâtissière

Place the egg yolks with the sugar in a large bowl and beat until the yellow turns pale.

Sift in the flour, beat it gently through the egg mixture.

Keep beating until the flour is completely absorbed.

Scrape the edges of the bowl and beat it in too.

In a saucepan, bring the milk to a boil and add the sugar to the milk.

Also add the vanilla, bring the milk back to the boil and add it in a trickle to egg mixture.

Stir until all the milk is incorporated, then return the whole mixture to the pan.

Bring it to the boil while stirring, keep stirring continuously, until the mixture has thickened.

Set a bowl of cold water at hand, pour the cream into another bowl and put it in the water, to cool.

Press a sheet of cling film onto the crème pâtissière to prevent a skin from forming.

Place the completely cooled crème pâtissière overnight in the fridge, to set.