

## CREMA PASTICCIERA CHIBOUST AL CAFFÈ CON NOCCIOLE TRITATE

🕒 15 min.

👩‍🍳 Difficile



### COME PREPARARE QUESTA RICETTA?

#### MATERIALI

Tazze Per Cappuccino (170 Ml)

Casseruola

Scodella

#### CAFFÈ CONSIGLIATI



#### INGREDIENTI

Capsule Di Grand Cru *Roma* O

*Ristretto Decaffeinato* (Per

Produrre 320 Ml Di Caffè

Espresso)

Nocciole, Tritate

Grossolanamente

100 Ml Di Panna Montata

250 Ml Di Crema Pasticciera

Aromatizzata Al Caffè

Ingredienti Per La Preparazione

Di 250 Ml Di Crema Pasticciera

Fatta In Casa Aromatizzata Al

Caffè (Da Prepararsi Il Giorno

Precedente):

Capsula Di Grand Cru *Roma*

(Per Produrre 40 Ml Di Caffè

Espresso)

250 Ml Di Latte

Tuorli D'uovo

- Crema pasticciera Chiboust: Preparare una capsula di Grand Cru *Roma* e mescolare con due terzi del latte e mezzo baccello di vaniglia in una casseruola
- Far bollire la miscela e metterla da parte per lasciare infondere l'aroma di vaniglia
- Versare i tuorli d'uovo e lo zucchero in una grande scodella e sbattere vigorosamente
- aggiungere la farina, seguita dal resto del latte freddo per impedire la formazione di grumi
- Quindi aggiungere la miscela aromatizzata alla vaniglia, togliendo prima il baccello
- Versare l'intera miscela in un'altra casseruola
- Lasciare bollire la miscela per 3 minuti rimescolandola con una frusta
- Lasciare raffreddare e quindi mettere in frigorifero
- \_x000D\_ Quando la crema pasticciera è fredda, aggiungere le nocciole triturate e la panna montata
- Mettere un cucchiaino da tavola della crema Chiboust sul fondo di ogni tazza
- Prepararvi un caffè Espresso direttamente sopra e servire immediatamente
- \_x000D\_

75 G Di Zucchero

25 G Di Farina

Mezzo Baccello Di Vaniglia,  
Tagliato Nel Senso Della  
Lunghezza

## **ISPIRAZIONE**

