

Preparazioni per farcitura brioches

Glassa alle mandorle

125 gr di farina di mandorle o mandorle tritate finemente

220 gr di zucchero semolato

120 gr di albumi

25 gr di amido o fecola

- Mescolare tutti gli ingredienti senza montare.
- Riporre a riposare in frigorifero.

Crema pasticciera

5 tuorli

120 gr zucchero

50 gr farina

500 gr latte intero fresco

Una bacca di vaniglia

- Portare quasi a bollire il latte con il baccello di vaniglia.
- **Montare bene** tuorli con lo zucchero. Unire poi la farina setacciata mescolando.
- Quando il latte sta per bollire, eliminare la bacca di vaniglia e versare nel tegame la miscela di uova. **Non mescolare.** Alzare la fiamma e non girare il composto fino a quando il latte non comincia a bollire tutto intorno alla miscela di uova e non forma dei “vulcani” al centro. A questo punto dare un giro per miscelare il tutto e spegnere il fuoco.
- Passare il tutto in una ciotola.
- Pellicolare a contatto, così si evita il formarsi della pelle in superficie, e raffreddare velocemente.