Temps de préparation : 15 mn crème mousseline
Temps de préparation : 30 mn crème Paris-Brest
Nombre de couverts : 100

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
CRÈME MOUSSELINE : Poudre pâtissière à froid Beurre Parfums divers	 4 l 2 kg QS	**CRÈME MOUSSELINE :** - Dans la cuve du batteur, verser le beurre fondu. - Au fouet, incorporer au beurre 1/2 l de crème pâtissière, lisser. - Lorsque le beurre et la pâtissière seront homogénéiser, incorporer le reste de crème pâtissière. - Monter la crème en 2e vitesse, puis en 3e vitesse. - On obtient 1,5 fois à 2 fois le volume en fin de montage. - Parfumer en fin de montage.
CRÈME PARIS-BREST : Crème pâtissière Beurre Pralin	 4 l 2 kg 1,2 kg	**CRÈME PARIS-BREST :** - Incorporer le pralin à 1/2 l de crème pâtissière à froid, lisser au fouet. - Dans la cuve du batteur, verser le beurre fondu. - Au fouet, incorporer au beurre fondu le mélange crème plus pralin, lisser. - Ajouter le reste de crème pâtissière. - Monter la crème Paris-Brest 1,5 / 2 fois son volume.

Matériels utilisés

Cuve de 40 litres
Fouet