

La crème

GENERALITE

Sommaire Technologie

RAPPEL : le lait contient environ 87% d'eau et environ 40g de matière grasse au litre

Si on retire une grande partie de l'eau on augmente la pourcentage de matière grasses c'est Comme cela que l'on obtient la crème.

APPELLATIONS

<u>APPELLATION</u>	<u>OBSERVATION</u>
- <u>Crème fraîche</u> <u>Pasteurisée</u> <u>épaisse</u>	- la pasteurisation élimine les germes pathogènes et rend la conservation plus facile. Il s'agit d'une crème liquide peu utilisée car la durée de conservation est courte. Elle peut être maturée pour la rendre plus épaisse. On l'appelle alors crème double
- <u>Crème U.H.T.</u> <u>liquide</u>	- La stérilisation détruit toute la flore microbienne, préserve les qualités Nutritionnelles et rend la conservation plus facile et plus longue (8 mois à température ambiante). Appelée aussi crème fleurette.

<u>CREME DOUBLE DITE EPAISSE</u>		<u>CREME FLEURETTE DITE LIQUIDE</u>	
CUISINE	PATISSERIE	CUISINE	PATISSERIE
Appareils à flan	Crème de base	Mousses froides	Crème chantilly

Velouté ou crème

Appareil à flan

Appareil à flan

Bavarois

Sauces

Appareil à bombes

Farces

Crème brûlée