

Les crèmes de base

Sommaire de Technologie

REALISATION

<u>CREMES</u>	<u>COMPOSITION</u>	<u>TECHNIQUE DE REALISATION</u>	<u>REMARQUES</u>	<u>DERIVES OU APPLICATIONS</u>
<u>Anglaise</u>	1 litre de lait, 8 à 10 jaunes, 200 à 250g de sucre. Parfum	Blanchir les jaunes avec le sucre semoule. Verser peu à peu le lait bouillant sur le mélange. Cuire à la nappe sans faire bouillir (+85°C environ).	Ce sont les jaunes et les protéines du lait qui permettent la liaison de cette crème.	Glace, bavaois, île flottante, crème au beurre.
<u>Pâtissière</u>	1 litre de lait, 6 à 8 jaunes, 200 à 250g de sucre, 100g de farine, parfum	Blanchir les jaunes avec le sucre semoule. Ajouter la farine et mélanger. Verser peu à peu le lait bouillant sur le mélange. Faire bouillir la crème puis débarrasser.	Ce sont les jaunes et la farine qui permettent la liaison de cette crème.	Appareil à soufflé, frangipane, crème Chiboust, crème mousseline.
<u>Au beurre</u>	12 à 16 jaunes 800g de sucre 1kg de beurre parfum	Verser doucement le sucre au grand filet sur les jaunes en remuant rapidement pour descendre la température à + 37°C environ puis ajouter le beurre en pommade en remuant vivement, parfumer	C'est l'incorporation d'air (foisonnement) Dans cette crème qui lui donnera sa légèreté	Garniture d'entremets de bûches, de décor de religieuse
<u>Chantilly</u>	1 litre de crème fleurette 100 à 150g de sucre glace	Fouetter la crème très froide dans un cul de poule, ajouter en fin de réalisation le sucre glace et le parfum	Ce sont les protéines de la crème qui permettent de fixer les bulles d'air	Décor, garniture D'entremets et De pâtisserie
<u>Amandes</u>	1kg de beurre 1kg de sucre 20 Œufs 1kg de poudre d'amandes rhum	Mettre le beurre en pommade avec le sucre incorporer les œufs un à un puis la poudre d'amandes, parfumer. Le rajout de crème pâtissière est possible pour la <u>frangipane</u>	L'ajout de farine est possible pour obtenir une crème plus ferme après cuisson	Pithiviers, galette, Bourdaloue Tant pour tant <u>frangipane</u>

PRECAUTIONS ESSENTIELLES POUR LA REALISATION

Ces crèmes constituent des milieux idéaux pour le développement microbiens qui peuvent occasionner des toxi infections alimentaires graves. Il faut donc s'entourer de précautions essentielles.

- ✓ Utiliser un matériel propre et non oxydé.
- ✓ Veiller à la fraîcheur des produits utilisés.
- ✓ Observer une hygiène rigoureuse des locaux, du matériel, mais aussi corporelle.
- ✓ Refroidir les crèmes très rapidement en cellule réfrigérée.
- ✓ Ne pas goûter avec les doigts qui peuvent être souillés.

