

CRÈME PATISSIÈRE

Crème à base d'œufs, de sucre, de lait et de farine ou autre liant pour donner sa consistance

Ingrédients pour 1 L de lait					Technique de réalisation
	Unités	Quantité	P.U	P.T.	
– Lait	L	1			<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettre en place le poste de travail et vérifier se propreté. <ul style="list-style-type: none"> • Peser, mesurer, contrôler les denrées. • Tamiser la féculé 2. Mettre le lait à bouillir dans une grande sauteuse. <ul style="list-style-type: none"> • Ajouter la gousse de vanille fendue dans le sens de la longueur. 3. Clarifier les œufs. 4. Blanchir les jaunes avec le sucre dans une calotte en acier inoxydable. <ul style="list-style-type: none"> • Utiliser un fouet à sauce et mélanger vigoureusement . • Eviter de laisser le sucre en contact avec les jaunes sans mélanger. Le sucre « brûle » les jaunes en formant des petits cristaux insolubles. 5. Ajouter la féculé tamisée. <ul style="list-style-type: none"> • Bien mélanger. 6. Verser progressivement une partie du lait bouillant. <ul style="list-style-type: none"> • Le verser en remuant avec le fouet afin de délayer petit à petit le mélange et éviter de coaguler brusquement les jaunes. 7. Verser le mélange ainsi obtenu dans la sauteuse et l'incorporer progressivement au reste du lait. 8. Cuire la crème pâtissière. <ul style="list-style-type: none"> • Remettre la sauteuse sur le feu et porter le mélange à l'ébullition sans arrêter de remuer le fouet. • Remuer un peu plus vivement lorsque le mélange épaisit. • Laisser bouillir la crème durant deux à trois minutes minimum. 9. Débarrasser la crème pâtissière. <ul style="list-style-type: none"> • Dans le cas d'une quantité de crème supérieure à un litre, débarrasser la crème sous faible épaisseur dans une plaque en acier inoxydable et vanner pour accélérer son refroidissement. 10. Tamponner ou beurrer la crème en surface. <ul style="list-style-type: none"> • Cette opération évite le dessèchement superficiel de la crème. 11. Refroidir rapidement la crème. <ul style="list-style-type: none"> • La recouvrir d'un film plastique alimentaire et la réserver en enceinte réfrigérée.
– Œufs (jaunes)	pièce	6 à 8			
– Sucre semoule	g	200 à 250			
– Féculé de maïs	g	80			
– Vanille	gousse	1			
– Beurre pour tamponner	g	20			

Recommandations

- Eviter le contact direct du sucre avec les jaunes sans mélanger.
- L'onctuosité et la couleur de la crème dépendent de la quantité de jaunes d'œufs
- Aromatiser le lait avec la vanille, le café, le cacao, le caramel, le thé, avant la réalisation de la crème.
- Ajouter les alcools, les liqueurs et éléments acides (zestes, jus de citron) après la réalisation, lorsque la crème est refroidie, car le battage favorise l'évaporation
- De l'alcool et du parfum
- Tamponner la crème avec du beurre. L'utilisation de sucre glace n'est pas conseillée car ils favorisent la fermentation.