

TECHNIQUE (S) DE BASE			CREMES ANGLAISES	Page : 542/544 ANGLADE A.
DEFINITION			Crème sucre composée de lait, sucre, jaune d'œuf. elle as une onctuosité liée a la semi-coagulation des œufs. Elle est utilisée en sauce d'accompagnement ou une base de pâtisserie	
quantités	unité	poids	Progression :	
Lait entier	L	1.00	<ul style="list-style-type: none"> • Dans une russe, faire bouillir le lait et la vanille grattée. Laisser infuser • Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre • les délayer progressivement avec le lait chaud, remettre sur le feu et cuire à la nappe (avec spatule) • Chauffer en remuant jusqu'à atteindre une température de 85°C. chinoiser • Filmer et refroidir rapidement en vannant 	
Vanille (gousse)	pce	1		
Sucre semoule	Kg	0.18		
œuf	pce	10		
Commentaires			Quand la mousse de la crème anglaise commence a disparaître, la fin de la cuisson approche. Cette crème ce conserve maximum 24H	

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
INFUSION	Crème fade	Infusion trop courte ou ajout d'arôme vanille a la crème chaude (évaporation des arômes)
BLANCHIMENT	Mélange hétérogène, points jaunes	Les jaunes sont restés en contact avec le sucre : ils ont été desséchés par le sucre
CUISSON	Crème liquide	Crème insuffisamment cuit : la crème doit frôler l'ébullition
	Crème grumeleuse	Crème trop cuite : les jaunes sont trop coagulés. possibilité de les mixer
	Crème mousseuse	Crème cuite au fouet ou jaunes trop blanchit

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT	
La semi- coagulation dans les sauces :	
<ul style="list-style-type: none"> ➢ en dessous de 60°C = dénaturation des protéines ➢ entre 60 et 85°C = semi-coagulations des protéines ➢ au-delà de 85°C = coagulations complète des protéines = floculation 	
<p>De nombreuses sauces (comme la crème anglaise) ont une liaison à base de protéines. L'objectif premier de cette liaison est d'apporter une onctuosité 0 la sauce. En cuisine, les liaisons des sauces civets, veloutés, sauces Mornay doivent respecter les mêmes règles que celles de la crème anglaise. Au début du chauffage, les pelotes de protéines vont se dérouler. Progressivement leur coagulation va permettre l'épaississement de la sauce. Au-delà d'une certaine température, elles vont former des grains d'œufs fermes il faudra donc éviter l'ébullition de la sauce pour obtenir une liaison bien homogène.</p>	
Suspension :	
<p>La crème anglaise est une suspension. Cette crème est l'exemple typique de la liaison par semi-coagulation. Ces liaisons aux protéines ont un palier de viscosité idéale lié à la température de coagulation de ces protéines.</p>	
Température de coagulation :	
<p>Le jaune d'œuf utilisé seul coagule vers 68°C. Par contre, dilué dans un liquide, l'épaississement se fait vers 84°C. Lors d'une liaison à base de jaunes d'œufs comme la crème anglaise les protéines coagulent et forment des microparticules invisibles a l'œil nu. La température de 84°C environ est la température a partir de la quelle ces grumeaux deviennent visibles à l'œil nu.</p>	
Floculation :	
<p>67°C formation de grains solides, qui grossissent avec la température. L'on peut aussi mixer la crèmes si les morceaux sont trop imposant, sa la rendra lice et homogènes</p>	

NATURE	LIMITES	COMMENTAIRES
QUANTITE DE JAUNES D'ŒUFS	De 10 (0,200 kg) à 16 jaunes (0,300 kg)	Selon le budget et la qualité souhaitée. Plus il y a de jaunes, plus la crème est épaisse et crémeuse
TAUX DE SUCRE	Entre 0,150 et 0,200 kg	La tendance est de diminuer le sucre.
LIQUIDE	De 100% lait à 100 % crème	Selon la recette et la consistance souhaitée

CONNAISSANCES LIEES/ OBSERVATIONS		
crèmes à base de crème anglaise (TT 602)	crèmes glacées (TT 711)	liaisons protéiques (TT 383)