

TECHNIQUE (S) DE BASE			CREME FONDANTE A BASE DE CREME ANGLAISE
DEFINITION			Crème dérivée de la crème anglaise. La crème anglaise est une crème de base qui peut être texturée, allégée...
quantités	unité	poinds	Progression : Crèmeux cardamome <ul style="list-style-type: none"> Faire bouillir la crème, ajouter la cardamome éclatée. Laisser infuser à couvert. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre et cuire le tout comme une crème anglaise à 84°C. Chinoiser Tremper la gélatine dans de l'eau glacée et l'incorporer à la crème chaude. Couler le crèmeux tant qu'il est liquide ou le dresser à consistance crémeuse. Il n'a pas une grande tenue. Il doit donc être dressé dans un contenant
Crème anglaise cardamome			
Crème liquide	L	1.00	
Cardamome	kg	0.010	
Œuf (jaune d')	Pce	12	
Sucre semoule	Kg	0.180	
Texturant			
Gélatine (feuille)	Kg	0.008	

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
CREME ANGLAISE	Voir TT 601	Même règles qu'une crème anglaise ordinaire.
	Anglaise liquide	L'utilisation de crème liquide épaissit la crème anglaise. Remplacer le lait par la crème.
CONSISTANCE	Consistance molle ou ferme	Proportion de gélifiant inadapté
	Difficulté à dresser le crèmeux	Le mouler tant qu'il est liquide, ou attendre qu'il refroidisse et le dresser à la poché.

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT

La crème anglaise est une crème liquide qui peut être rendue plus consistante par l'ajout d'un texturant : sa consistance devient alors fondante.

CREMES ALLEGES

Si ces crèmes texturées sont assez fermes, elles peuvent être allégées avec de la crème fouettée ou de la meringue italienne. Cela donne des bavarois, des mousses.
Dans le cas des crèmes au beurre, seule une meringue italienne afin de ne pas obtenir une crème trop riche en matière grasse.
Il est également possible d'alléger une crème anglaise légèrement en introduisant un gaz à l'aide d'un siphon à chantilly.

TEXTURANT

Un texturant est un produit thermoréversible (liquide à chaud et ferme à froid)
Ajouté à un liquide chaud, le texturant va fondre. En refroidissant il va se raffermir. Cela donnera une plus grande fermeté à la crème qui restera fondante
✓ La mise au point d'une recette à base de texturant demande beaucoup de précision. La crème doit être fondante et non élastique ou ferme.
✓ Les crèmes anglaises peuvent être additionnées de beurre, de couverture ou de gélatine. Cela donne des crèmes au beurre, les ganaches et les crèmes anglaises gélifiées.

```

graph TD
    A[crème anglaise] --> B[+ beurre]
    A --> C[+ Couverture]
    A --> D[+ gélatine]
    A --> E[+texturation par le froid]
    A --> F[+ siphon]
    B --> B1[= CREME AU BEURRE]
    C --> C1[GANACHE OU CREMEUX]
    D --> D1[CREME GELIFIEE]
    E --> E1[CREME GLACEE]
    F --> F1[CHANTILLY]
    G[+ CRÈME FOUETTÉE ET OU MERINGUE ITALIENNE] --> H[MOUSSE]
    G --> I[BAVAROIS]
    
```

CREMES GLACEES

La crème anglaise (additionnée de stabilisants et d'émulsifiants) peut être congelée et foisonnée. Le froid joue, dans ce cas le rôle d'un texturant. Il permet d'obtenir une crème solide à froid et fondante à chaud.

RAPPORT	Par litre d'anglaise	COMMENTAIRES
Gélatine / anglaise	8 à 10 g de gélatine	Texture fondante si crème anglaise bien cuite
Couverture noire 66 %/ anglaise	450 g	Peut- être ajusté en fonction de la teneur en taux de cacao
Couverture lait / anglaise	600 g	
Couverture blanche / anglaise	600 g et 8 g de gélatine	Beurre pouvant être foisonné avant incorporation
Beurre / anglaise	180 à 200 g	

CONNAISSANCES LIEES/ OBSERVATIONS source *Cuisine Expliquée – Gilles Charles – Editions BPI*
Crèmes texturées : TT 601 / TT 622 / TT 623 / TT 625