

TECHNIQUE (S) DE BASE			CREMES D'AMANDE	Page : 550/552 Ego
<b>DEFINITION</b>			Crème sucrée confectionnée à froid et composée de beurre, de sucre, d'œufs et de poudre d'amande en quantité pratiquement équivalente.	
quantités	unité	pois	<i>Crème d'amande (manuelle)</i>	
<b>Crémage</b>			<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dans une calotte, travailler le beurre pommade à la spatule.</li> <li>2. Ajouter le sucre et crémier l'ensemble</li> <li>3. Incorporer les œufs un à un en alternant avec la poudre d'amande</li> <li>4. Parfumer avec le rhum</li> <li>5. Débarrasser, corner et réserver au froid.</li> </ol>	
Beurre pommade	Kg	0.300		
Sucre semoule	Kg	0.300		
<b>Emulsion</b>				
Œuf (tiède)	pce	3		
Amande (poudre)	Kg	0.300		
Rhum	L	0.03		
Commentaires		Technique intéressante pour de petites quantités, sinon préférer la technique au cutter. Cette crème, crue, doit être consommée dans les 24 heures.		

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
<b>CREMAGE</b>	Travail difficile	Il est impératif d'avoir un beurre pommade afin d'y incorporer facilement le sucre. Ne pas fouetter.
<b>INCORPORATION DES ŒUFS (EMULSION)</b>	Crème tranchée	Les œufs doivent être incorporés un par un avec un peu de poudres d'amande. Œufs froids qui ont fait figer le beurre.
<b>CUISSON</b>	Crème soufflée, débordant de la tarte	Crème travaillée longuement au fouet : le beurre et les œufs ont foisonné et ont incorporé de l'air.
	Crème sans tenue	En fonction de l'utilisation, la lier avec un peu de farine ou de fécule.

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT
<p>Une crème d'amande est onctueuse si elle ne contient pas de farine.</p> <p><b>Sans farine</b> Une crème d'amande sans farine est utilisée pour être dressée dans un contenant qui limitera l'étalement.</p> <p><b>Avec farine</b> En revanche, si elle est susceptible de s'étaler, il est préférable d'ajouter un peu de farine ou de poudre à crème. En ajoutant de la farine, la crème se rapproche de certains biscuits. Les crèmes avec farine peuvent également être utilisées pour absorber l'humidité de certains fruits.</p> <p><b>La crème d'amande est une émulsion :</b> la difficulté réside à mélanger intimement et de manière homogène le beurre et les œufs. Lors de l'incorporation des œufs au beurre, il faudra incorporer de la poudre d'amande de manière à stabiliser l'émulsion. Cette crème supporte de nombreuses variations.</p> <p><b>Aromatisation :</b> Une crème d'amande peut être aromatisée avec de nombreux parfums.</p> <p><b>Remplacement des amandes :</b> Les amandes peuvent être remplacées par d'autres fruits secs en poudre</p> <p><b>Une crème destinée à être gratinée :</b> Si la crème, riche en matière grasse, est additionnée de crème fouettée, elle pourra être gratinée et peut être conservée de manière stable pendant plusieurs heures.</p> <p><b>Une crème qui devient biscuit :</b> En lui ajoutant de la farine ou un liant il est possible d'en faire un biscuit léger aux amandes. Le mouler dans un cercle à bavaois sans fond ou en recouvrir une tarte aux fruits.</p> <p><b>Un véritable biscuit :</b> En remplaçant ou associant la poudre d'amande par de la farine, la crème d'amande peut devenir un biscuit. Il suffit de foisonner longuement durant la phase de confection.</p>

NATURE	LIMITES	COMMENTAIRES
RAPPORT ŒUF/POUDRE D'AMANDE	De 0.500 Kg à 1 Kg de poudre d'amande	En fonction de l'utilisation, la proportion d'œufs peut varier. Plus d'œufs = crème souple après cuisson.
TEMPERATURE DE CUISSON	Moins de 90° à cœur	Cette crème ne devrait pas dépasser 95° à cœur pour rester onctueuse et ne pas souffler.
QUANTITE PAR PERSONNE	Entre 0.050 et 0.070 Kg de crème/pers.	Au-delà, la quantité de crème devient étouffante.

CONNAISSANCES LIEES/ OBSERVATIONS source : Cuisine Expliquée Charles Gilles Editions BPI
Biscuits à base de poudre à lever (TT 153).