

DEFINITION

Crème de base de pâtisserie épaisse réalisée à chaud. Elle est composée de lait, de jaune d'œufs, de sucre et d'amidon. Son épaissement est dû à la double liaison jaunes d'œufs / amidon.

quantités	unité	poids	Progression : Crème pâtissière Proportion pour 1 litre - Faire bouillir le lait et y laisser infuser la vanille grattée. - Verser le sucre sur les jaunes, blanchir. - Ajouter la poudre à crème et farine - Délayer cette liaison avec le lait bouillant. - Remettre l'ensemble sur le feu et le porter à ébullition en remuant sans cesse au fouet. - Faire épaissir en laissant bouillir durant 2 minutes. - Débarrasser, filmer par contact et refroidir rapidement à + 4°C .
Lait	Litre	1	
Vanille	gousse	2	
Œuf jaune	Pièce	6	
Œuf entier	Pièce	2	
farine	Kg	0,020	
Sucre semoule	Kg	0,150	
Poudre à crème	Kg	0,080	
Commentaires	En l'absence de poudre à crème (crème souple à froid), utiliser 100 g de farine (crème ferme à froid)		

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
BLANCHIR	Traces de jaune d'œuf sec	Les jaunes ont été déshydratés par le sucre. Bien verser le sucre sur les jaunes en remuant
CUISSON	Crème accrochée au fond du récipient	Il est impératif de remuer le fond du récipient durant la cuisson.
	Crème liquide	Cuisson trop douce, l'amidon s'est dégradé et a perdu de ses propriétés liantes
	Crème brûlée	Œufs cuits par le lait bouillant versé en une seule fois. Verser progressivement le lait.
	Crème granuleuse	Crème mal remuée pendant la cuisson
REFROIDISSEMENT	Crème hétérogène	Filmer la crème au contact et homogénéiser (lisser doucement) avant l'emploi

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT

Le blanchiment des jaunes d'œufs et du sucre.

Les jaunes d'œufs sont composés de 50% d'eau et de 50% d'extraits secs. Le sucre semoule est un produit très hygroscopique (il absorbe l'humidité). Si les jaunes et le sucre sont laissés en présence sans être remués, le sucre va capter l'eau de constitution des jaunes, qui seront déshydratés (il s'agit en fait d'une déshydratation osmotique). Il y aura alors formation de granulés jaune foncé d'œufs secs insolubles. La crème pâtissière sera tachetée de points jaune foncés. Il est donc impératif de verser le sucre sur les jaunes (et non l'inverse) tout en remuant. Quand le mélange est homogène, il n'est pas nécessaire de continuer de remuer car cela favoriserait la formation de mousse (bulle d'air).

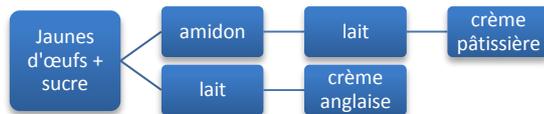
Liaison aux œufs de la crème pâtissière

L'épaississement de l'amidon intervient dans la coagulation des œufs et empêche la floculation.

Liaison double pour la crème pâtissière

Liaison double à base d'amidon et de protéine

La crème pâtissière épaissit grâce à une liaison double dans laquelle la farine s'hydrate, gonfle et emprisonne les jaunes d'œufs, les empêchant de floculer.



ELEMENTS CONSTANTS	VARIATIONS	COMMENTAIRES
LIQUIDE	Lait, lait crème, jus de fruits, crème liquide, cidre	Eviter d'utiliser les jus de fruits seuls, les associer à la crème liquide
LIANTS	Jaune farine / poudre à crème, jaune / maïzena, jaune / pain d'épices	La farine donne une crème compacte à froid
SUCRE	Sucre, miel, sirop d'érable, cassonade, sucre complet	Le choix du sucre et la proportion varient selon l'utilisation et la nature du sucre
AROMATISATION	Pâte de pistache (60g/litre) de noisette, praliné (200g/L), extrait de café (40g/L), caramel décuit, pain d'épices, couverture (200g/L), alcool (50g/L) / épices, zestes d'agrumes	L'adjonction de liquides acides (jus de citron) est déconseillé car la liaison ne sera pas aussi efficace. Utiliser les zestes. Toujours ajouter les alcools à froid et à la fin (kirsch)

CONNAISSANCES LIEES / OBSERVATIONS – cuisine expliquée – Charles Gilles – Ed BPI

Veloutés et béchamel T 363

Potages liés à l'amidon T 323