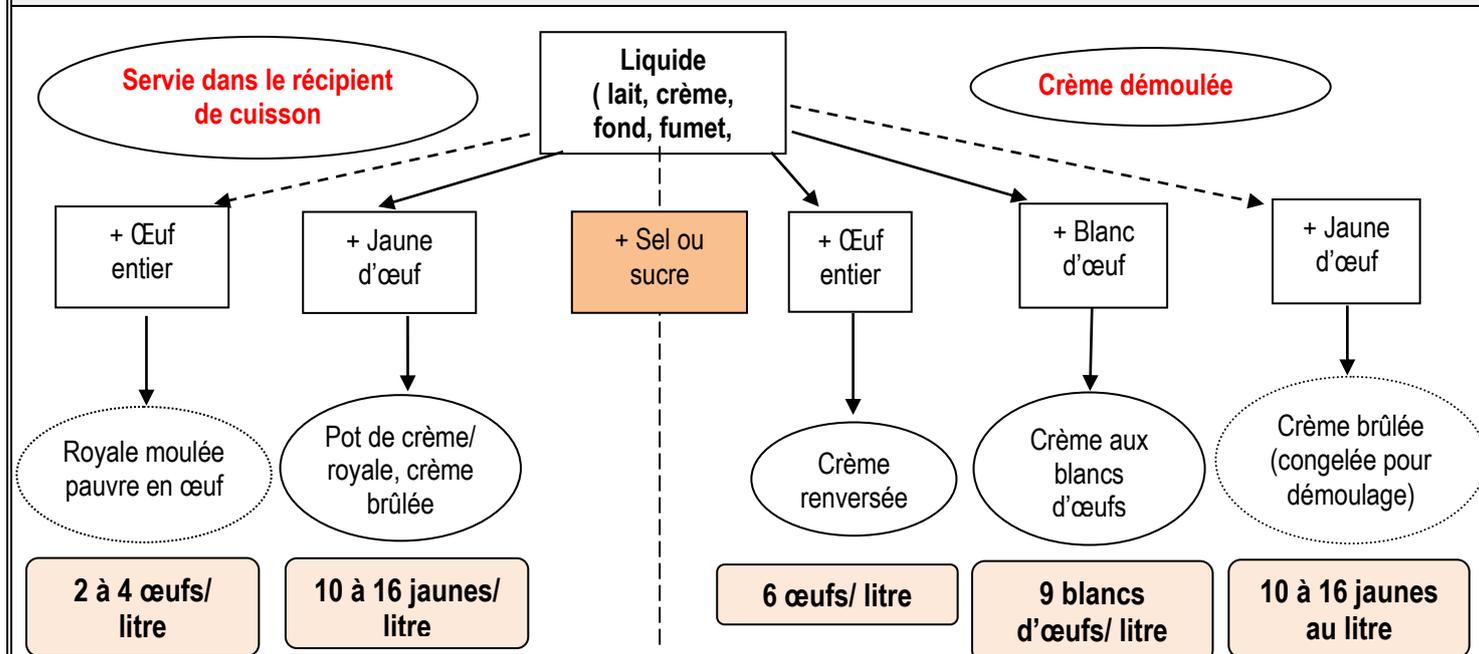


<b>TECHNIQUE (S) DE BASE</b>		<b>CREMES PRISES A BASE DE JAUNES D'ŒUFS</b>		Page : 554-556 RENARD Pauline
<b>DEFINITION</b>		Crèmes sucrées de pâtisserie composées de crème/ lait de jaunes d'œufs et de sucre. Elles sont cuites lentement pour rester fondantes. La crème brûlée est l'exemple même de la crème prise à base de jaunes d'œufs.		
Quantités (pour 1 L)		unité	poids	<b>Progression :</b> 1. Faire bouillir la crème liquide et la vanille grattée 2. Laisser infuser 3. Dans une calotte, blanchir les jaunes d'œufs et le sucre 4. Délayer avec la crème bouillante 5. Remplir les moules et cuire l'ensemble au bain-marie à 150°C au four à couvert 6. Refroidir 7. A l'envoi, caraméliser à l'aide d'un chalumeau
<b>Crème brûlée</b>				
Crème liquide	kg	1		
Œufs (jaune)	pce	12		
Sucre semoule	kg	0,220		
Vanille (gousse)	pce	1		
<b>Caramélisation</b>				
Cassonade	kg	0,150		
Commentaires	La cassonade est utilisée car elle caramélise plus vite ; elle contient davantage d'impuretés que le sucre raffiné et colore plus vite, limitant ainsi les risques d'ébullition de la crème brûlée.			

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
<b>CONFECTION DE LA CREME</b>	Jaunes d'œufs mal mélangés	Verser le sucre sur les jaunes pour éviter que le sucre ne les déshydrate. Une fois les ingrédients mélangés, la crème ne doit pas être cuite. Elle cuira dans les moules.
	Cuisson longue	Chauffer la crème au préalable diminue le temps de cuisson. Préférer une cuisson à la vapeur ou mixte plutôt qu'en air sec.
<b>CUISSON DE LA CREME EN MOULE</b>	Crème granuleuse	Cuisson à 85°C à cœur maximum : - Au bain-marie à 150°C - Au four mixte/ vapeur à 85°C

**COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT : Famille des crèmes prises**



**Crème démolée ou non** : cette distinction est liée au taux de protéines de ces crèmes et à la présence de blanc d'œufs. Plus elles en contiennent, plus elles gélifient à froid et plus elles seront faciles à démouler.  
Les crèmes à base de jaunes d'œuf doivent être **cuites à cœur à 85 °**. Lors d'un apport d'œuf entier (2 à 4 au litre) la température peut être **portée à 95°**  
Les pâtisseries cuisent certaines crèmes brûlées en moule silicone, les congèlent et ensuite les utilisent en insert dans le montage d'un entremets.

<b>CONNAISSANCES LIEES / OBSERVATIONS – cuisine expliquée – Charles Gilles – Ed BPI</b>	
Crèmes prises salées TT 451 TT 452	Crèmes prises sucrées à base d'œufs entiers TT 605