

APPROFONDISSEMENT	LA LOGIQUE DE CONSTRUCTION DES CREMES FROIDES	Page :598 /616 Coulomb Desallais
DEFINITION	Les crèmes de pâtisserie sont, dans la plupart du temps, servies froides. Cette température de service permet de nombreuses variations dans leur fabrication.	

LIQUIDE DE BASE
lait ou crème ou
ou sirop

- + Jaune d'oeuf
et /ou amidon

➡

CREME DE BASE
crème anglaise,
pâtissière ou
sabayon

- + couverture ou
beurre ou
gélatine
(texturant)

➡

CREME TEXTUREE
crème
mouseline,
anglaise gélifiée,
ganache, crème
au beurre

- crème fouettée
ou meringue
italienne ou les
deux (Allégeant)

➡

CREME COMPLEXES

- creme mouseline
légère,
- Crème chiboust,
bavarois,
- mousse,
- sabayon mousseux..

Les liquides de base :
En pâtisserie, c'est le liquide de base qui est le support à la fabrication des crèmes. L'aromatisation permet de personnaliser chacune des crèmes obtenues.

Les crèmes de base :
Elles sont composées de toute les crèmes n'ayant subi qu'un simple traitement thermique (anglaise, pâtissière). Elles restent liquides ou deviennent fermes après refroidissement.

Les crèmes texturées :
Certaines crèmes sont solides après confection. C'est le cas de la crème pâtissière, de la ganache... Parfois, ces crèmes ont besoin d'avoir davantage de tenue, elles sont donc à nouveaux solidifiées grâce à un texturant (beurre, gélatine...). Ces texturants sont ajoutés aux crèmes liquides et solides.

Les crèmes complexes :
Elles sont construites à partir des crèmes texturés (bien souvent fermes).
L'allègement est indispensable :
Il faut donc alléger ces crèmes avec de la crème fouettée, des blancs montés ou de la meringue italienne, un mélange des deux. Ils permettent d'incorporer des bulles d'air dans les crèmes afin de les rendre plus souple. Une crème de qualité doit être légère et fondante.

APPROFONDISSEMENT	LES PREPARATIONS GLACEES
<u>Législation :</u> <i>Extraits de code des pratiques loyales de glaces alimentaires 4/03/2008</i>	
<u>Les dénominations :</u> En fonction des protéines, des matières grasses utilisées ou des œufs ou ovo produits utilisés, les préparations glacées devront changer d'intitulé. • La glace contient des matières grasses laitières ainsi que des protéines laitières et non laitières. • La glace au lait est une glace enrichie en extraits secs du lait et ne contenant que des matières grasses et des protéines laitières. • La glace aux œufs est une glace au lait additionnée de jaunes d'œufs. • La crème glacée contient des matières grasses laitières uniquement et des protéines laitières. <u>Les glaces aux fruits et sorbets :</u> La dénomination des glaces aux fruits et des sorbets est lié à leur teneur en fruits. Le sorbet est un mélange d'eau, de sucre et de fruits sans ajout d'aucune matière grasse. • Une glace aux fruits ne contiendra que 15% de fruits doux ou 10% de fruits acides ou exotique ou à saveur forte ou 5% de fruits à coque (3% pistache, noisette). • Un sorbet au nom de fruit contiendra 25% de fruits doux ou 15% de fruits acides ou exotique ou à saveur forte. • Un sorbet plein fruit, quant à lui, verra sa quantité de fruits augmenter à raison de 45% de fruits doux ou 20% de fruits acides ou exotique ou à saveur forte. • Un sorbet à l'alcool ou à préparation aromatisante : La quantité d'alcool ou d'arôme (autre que fruits) devra conférer au sorbet sa saveur caractéristique.	