

TECHNIQUE (S) DE BASE	CREMES TEXTUREES AU BEURRE		Page : 582 /584 MARTIN B
<b>DEFINITION</b>	Crèmes moussieuses réalisées à froid et composées d'une crème de base assez ferme pouvant être allégée avec de la crème fouettée ou d'un mélange de crème fouettée et de meringue italienne. La crème de base est texturée avec du beurre, ce qui lui confère une tenue à froid et une texture fondante à chaud (37°)		
quantités	unité	poids	<b>Progression : crème mousseline allégée</b>
Lait	Litre	0,25	Réaliser une crème pâtissière avec le lait parfumé à la vanille, les jaunes d'œufs, le sucre et la poudre à crème. Incorporer le beurre dans la crème pâtissière chaude, bien l'émulsionner La refroidir à +4° et la foisonner à l'aide de la feuille du batteur.
Œufs jaune	Pièce	2	
Sucre semoule	Kg	0,050	
Poudre à crème	Kg	0,030	
Vanille	Gousse	1/2	
Texturant : beurre	Kg	0,065	Incorporer la crème fouettée Filmer et stocker à +4°C
Allégeant : crème liquide	Kg	0,180	
Commentaires	Ces crèmes à base de beurre nécessitent beaucoup de froid car les matières grasses doivent cristalliser pour raffermir la crème.		

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
<b>INCORPORATION DU BEURRE</b>	Séparation du beurre	Bien émulsionner le beurre et la pâtissière
	Température du beurre	Le beurre doit être froid et doit être émulsionné à la crème chaude
<b>FOISONNEMENT</b>	Pas de foisonnement	La crème n'est pas assez froide. Le beurre n'a pas assez de tenue
	La pâtissière graine	Mauvaise émulsion du beurre avec la crème ou trop grande quantité de beurre
<b>INCORPORATION CREME FOUETTEE</b>	Crème hétérogène	La pâtissière beurrée doit être molle lors de l'incorporation de la crème fouettée
<b>UTILISATION</b>	Pas de tenue	Il faut laisser refroidir la crème pour que le beurre se raffermisse et donne de la tenue à la crème

### COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT

ingrédients	Taux de Mg en %
Huile	100
Beurre	82
Mascarpone	80 min
Couverture noire	42
Couverture amère	37
Couverture lait	36
Crème liquide	35

**Ganache**

Arômes (praliné, pâte de pistache, extrait de café, ...)

Crème pâtissière

Caramel décuit à la crème

Crème anglaise

Crème citron

Appareil à bombe

+  
B  
E  
U  
R  
R  
E  
/  
M  
A  
S  
C  
A  
R  
P  
O  
N

+ blancs montés

+ meringue italienne

Crème mousseline

+

Crème fouettée

= crème au beurre

Mousse au chocolat, tiramisu

Crème au beurre légère

Crème mousseline

Fondant au caramel

« Crèmeux »

Crème citron légère

Crème beurre légère

Etats du beurre      4° Ferme      20°Pommade      30/40° fonte

Le beurre, comme la gélatine et le chocolat, a un pouvoir cristallisant qui lui confère des propriétés élastiques en pâtisserie.  
Le beurre comme la crème, a également la capacité de foisonner : c'est-à-dire d'incorporer de l'air et de s'alléger

CONNAISSANCES LIEES / OBSERVATIONS – cuisine expliquée – Charles Gilles – Ed BPI
Bavarois et mousses sucrés T 622      Crèmes texturées au chocolat T 625