

TECHNIQUE (S) DE BASE		CREMES GLACEES AUX OEUFs		Page : 608/610 Marie T
DEFINITION		Selon la réglementation en vigueur, les crèmes glacées sont composées d'un mélange d'ingrédients congelés parmi lesquels le lait, le sucre (ou d'autres produits sucrants), d'œufs et d'éléments aromatisants. Contrairement aux sorbets, les crèmes glacées contiennent des matières grasses.		
quantités		unité	poids	<u>Progression</u> : Crème glacée vanille 1. Ouvrir et gratter la vanille dans le lait et la crème 2. Porter à ébullition, laisser infuser 3. Durant ce temps, blanchir légèrement les jaunes avec le sucre et le glucose 4. Porter de nouveau le lait à ébullition et le verser progressivement sur la liaison 5. Cuire à la nappé à 84°C 6. Chinoiser et refroidir rapidement 7. Turbiner jusqu'à +4°C 8. Surgeler et réserver en bacs désinfectés à -18°C
Lait		Litre	0,70	
Crème		Litre	0,30	
Vanille		Gousse	2	
Sucre semoule		Kg	0,130	
Glucose		Kg	0,070	
Œuf jaunes		Pièce	12	
Commentaires	Cette crème glacée est destinée à une consommation immédiate car elle est riche en crème et en jaunes			

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
CREME ANGLAISE	Technique p 542/544 T 601	Règles identiques
TURBINAGE	Crème glacée très ferme	Ne pas turbiner au-delà de -4°C
	Crème granuleuse	Le turbinage est un foisonnement. Cette crème glacée contient de la crème qui peut tourner au beurre
	Crème glacée déborde de la sorbetière	La crème foisonne. Elle va pratiquement doubler de volume. Ne pas dépasser la limite de remplissage

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT			
COMPOSANTS	DEFINITION	PROPRIETES	
EXTRAIT SEC DU LAIT	Extrait sec dégraissé du lait. Produit laitier dont on a retiré l'eau et la matière grasse = poudre de lait à 0% de MG	Capacité à fixer l'eau, influence donc la vitesse de la fonte. Pouvoir foisonnant et émulsifiant	
SUCRE : Saccharose	le plus utilisé. Les sucres abaissent le point de congélation et diminuent la température de durcissement total.	Saveur sucrée et texture du mix. Il peut recristalliser, il faut l'associer à d'autres sucres	
SUCRE : glucose	Sirop de glucose deshydraté = glucose atomisé	Apport d'extraits secs, anti cristallisant du saccharose. Ne pas surdoser = 25% MAXI	
MATIERES GRASSES	Crèmes liquides (35% M.G) ou Beurre (82% MG)	Aspect crémeux. Fixation des arômes. Stabiliser les bulles d'air en les enveloppant.	
STABILISANT : Trimoline	Epaississants et gélifiants. Ils doivent subir un chauffage lors de l'incorporation puis une phase de maturation	Augmentent la viscosité du mix (fixent et stabilisent l'eau), stabilisent la dimension des cristaux de glaces	
EMULSIFIANTS	Contenus naturellement dans les jaunes d'œufs ou ajoutée (lécithine)	Emulsion entre l'eau et les matières grasses. Maîtrise de l'éclatement des globules gras lors du foisonnement.	

CONNAISSANCES LIEES / OBSERVATIONS – cuisine expliquée – Charles Gilles – Ed BPI			
Granités : T 701		Sorbets : T 702	Crème Anglaise T 601