

# LES CREMES

## 1. GENERALITES

Les crèmes, comme les pâtes, jouent un rôle prépondérant dans l'élaboration des desserts et pâtisseries. Leur fabrication ne demande pas de difficultés particulières mais nécessite toutefois beaucoup plus d'attention au niveau de leur préparation. En effet, c'est surtout, par l'absorption des crèmes mal préparées que les intoxications peuvent se produire, vu le taux relativement important d'humidité et les matières qui les composent ; elles offrent un excellent terrain de culture aux microbes et il arrive fréquemment que certaines crèmes préparées dans de mauvaises conditions d'hygiène, ou imparfaitement cuites, ou encore conservées trop longtemps, s'altèrent rapidement et risquent de provoquer des intoxications et des empoisonnements graves.

On ne saurait donc prendre trop de précautions en les fabriquant et en respectant les règles d'hygiène qui les concernent.

## 2. CLASSIFICATION

Sept crèmes fondamentales sont utilisées en pâtisserie :

DENOMINATION	COMPOSITION	UTILISATIONS
Crème anglaise	Lait, jaune d'œuf, sucre, parfum	Glace aux œufs, bavarois, charlottes, crème au beurre, sauces d'accompagnement...
Crème pâtissière	Lait, jaune d'œuf ou œuf entier, sucre, poudre à crème ou farine ou maïzena, parfum	Choux, éclaires, mille-feuilles, tartes, soufflés chauds etc...
Crème au beurre	Sucre, œuf, beurre, parfum	Garniture d'entremets, gâteaux divers, surtout à base de génoise, biscuit, meringue : moka, petits-fours frais...
Crème chantilly	Crème, sucre, parfum	Choux, St-honoré, vacherins, génoise, coupes glacées, bavarois, pâte à bombe, parfaits, soufflés glacés...
Crème renversée	Lait, sucre, œuf, parfum	Crème renversée, pudding diplomate...

Crème d'amande	Beurre, poudre d'amande, ou tant pour tant, farine, sucre, œuf, parfum	Pithiviers, jalousies, conversations, frangipanes, galettes, brioches fourrées...
Crème ganache	Crème fraîche ou lait condensé, beurre, chocolat, parfum	Garniture d'entremets et de petits gâteaux. Intérieur de bonbons, chocolats (truffes, palets d'or...)

**3. TECHNIQUE DE PREPARATION ET APPLICATION PRATIQUE** (voire la suite)