

# CREME PATISSIERE

## CARACTERISTIQUES

Cette crème appelée aussi crème cuite, de couleur jaune, compacte, est cuite sur le feu et utilisée comme garniture de certaines pâtisseries.

Cette crème mal cuite, trop ancienne, ou fait avec des œufs altérés peut provoquer de graves intoxications ; aussi on prendra grand soin pour leur fabrication et son utilisation de s'entourer de mesures d'hygiène indispensables.

## PROPORTIONS

Bien que la composition de base ne change pas, les proportions de cette crème sont très variables selon l'emploi que l'on veut en faire. De nos jours les proportions de base sont changées par rapport à celle données dans l'ancienne cuisine. C'est ainsi que le nombre d'œufs ou de jaunes d'œufs a considérablement changé et diminué ; le poids de sucre également et on dispose maintenant de certains produits servant d'élément de liaison comme la poudre à crème qui n'existait pas avant.

Voici plusieurs formules :

Lait	1L	1L	1L
Sucre	250g	200g	200g
Jaunes d'œufs	8 pièces	6 pièces	6 pièces
Farine	110g		
Poudre a crème		80g	
Maïzena			80g
Parfum			

## TECHNIQUE

-Mettre le lait à bouillir dans une casserole en inoxydable. Dans une bassine travailler les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

-Ajouter l'élément de liaison (farine, poudre à crème, et maïzena), mélanger à l'aide d'un fouet.

-Verser petit à petit le lait bouillant sur cet appareil en mélangeant bien, remettre le tout dans le récipient ayant servi à faire bouillir le lait et faire cuire sur le feu en remuant continuellement avec le fouet.

- Lorsque la crème a bien bouilli (1 mn environ), la débarrasser dans une terrine et vanner de temps en temps. Réserver au frais.

**NOTA** : il est recommandé de saupoudrer d'un peu de sucre glace, le dessus de la crème, afin d'éviter la formation d'une peau.

## UTILISATIONS

-Parfumer de diverses façons (vanille, café, chocolat...) elle permet de garnir de nombreuses pâtisseries : choux, éclairs, mille-feuilles, tartes etc...

-confection de la crème au beurre (solution de facilité, ne s'utilise que rarement).

## RECOMMANDATIONS

-Cette crème peut et doit bouillir sans risques vu la présence d'amidon (farine, poudre à crème, maïzena)

-L'emploi de poudre à crème est plus économique et d'une conservation meilleure ; par contre l'emploi de farine présente l'inconvénient de fermenter et d'agir plus rapidement. De plus le goût de la farine ne s'efface qu'en y incorporant de nombreux œufs.

-Ne pas conserver la crème trop longtemps : 1 jour au maximum, et en réfrigérateur, la surface recouverte d'un papier sulfurisé.

### APPLICATION PRATIQUE

#### CHOUX A LA CREME PTISSIERE

##### DENREES POUR 8 COUVERTS

<b>Pâte à choux</b>	<b>- beurre pour la plaque :</b>	<b>- Farine : 100g</b>
<b>- eau : 25CL</b>	<b>10g</b>	<i>ou</i>
<b>- sel fin : 5g</b>	<b>Dorure</b>	<b>- poudre à crème : 60g</b>
<b>- sucre semoule : 10g</b>	<b>- œuf (1 entier)</b>	<b>- vanille gousse 1/2</b>
<b>- beurre : 80g</b>	<b>Crème pâtissière</b>	<b>- beurre : 10g</b>
<b>- farine : 125g</b>	<b>- lait : 75CL</b>	<b>Glaçage</b>
<b>- œufs entiers : 4 à 5 P</b>	<b>- œufs (6 jaunes)</b>	<b>- sucre glace : 50g</b>
	<b>- Sucre semoule : 150g</b>	

## TECHNIQUE DE REALISATION

### 1. Confectionner la pâte à choux - 15 min

- Peser, mesurer et contrôler les denrées, tamiser la farine.
- Dans une sauteuse ou une russe, réunir l'eau, le sel, le sucre et le beurre découpé en petites parcelles et porter le mélange à ébullition. Retirer le récipient du feu, ajouter la farine en une seule fois (pour éviter les grumeaux). Remuer vigoureusement la détrempe jusqu'à l'absorption de la farine.
- Remettre la sauteuse sur le feu et dessécher la détrempe durant une dizaine de secondes jusqu'à ce qu'elle n'adhère plus ni aux parois de la sauteuse, ni à la spatule.

- Débarrasser la détrempe dans une calotte.
- Incorporer les œufs un par un tout en remuant vigoureusement, au fur et à mesure qu'ils sont absorbés par la pâte.

**Corner les bords de la calotte et utiliser la pâte immédiatement**

**2. Dresser ou coucher les choux - 5 min**

- coucher les choux sur une plaque beurrée.
- Utiliser une poche munie d'une douille ronde unie.

**3. Cuire les choux - 25 à 30 min**

**4. Réaliser la crème pâtissière - 20 min**

- Mettre le lait à bouillir avec la demi-gousse de vanille. Clarifier les œufs.
- Blanchir les jaunes avec le sucre semoule. Ajouter la farine tamisée ou la poudre à crème, puis mélanger. Verser progressivement le lait bouillant sur le mélange en remuant à l'aide d'un petit fouet.
- Mettre l'appareil dans la russe et cuire la crème pâtissière pendant quelques minutes en remuant sans discontinuer. Retirer la gousse de vanille.
- Débarrasser la crème et la parfumer avec quelques gouttes d'extrait de vanille.
- Beurrer en surface ou filmer, et refroidir rapidement la crème pâtissière parfumée.

**5. Garnir les choux - 10 min**

- Percer les choux au-dessous ou sur le côté à l'aide de la pointe d'un couteau d'office.
- Les garnir de crème à l'aide d'une poche munie d'une douille.

**6. Glacer les choux - 5 min**

- Les choux à la crème peuvent être saupoudrés de sucre glace ou glacés avec du fondant blanc, puis décorés sobrement avec des bigarreaux confits ou des grains de mimosa.

**7. Dresser les choux - 3 min**

- Disposer harmonieusement les choux à la crème sur le plat de service recouvert d'un papier dentelle.