CREME CHANTILLY

I. CARACRERISTIQUES

La crème chantilly est de couleur blanche, légère, est obtenue en fouettant de la crème de lait, de façon à lui faire absorber de l'air et ainsi de l'amener à la consistance d'une mousse ferme et onctueuse. Du sucre et de la vanille sont incorporés en fin de battage.

L'appellation ¨crème chantilly¨ ne peut être appliquée qu'aux produits gras résultant de l'écrémage de lait frais, à l'exclusion de tout autre produit de remplacement.

II. PROPORTIONS :

Crème	1/2L
Sucre glace	75g
Parfum	

III. TECHNIQUE DE PREPARATION

-Placer la crème dans une bassine en inoxydable. Fouetter doucement au début à l'aide d'un fouet à blancs la bassine posée sur un lit de glaçons pilés.

-Accélérer le mouvement du fouet lorsque la crème commence à augmenter de volume. Adjoindre alors le sucre et le parfum éventuel (vanille, pulpe de fruits, café, cacao en poudre.)

-mélanger rapidement et réserver au frais.

NB : Il est recommandé avant la réalisation de la crème chantilly de maintenir la crème au frais et autant que possible de ne la préparer qu'au dernier moment.

IV. UTILISATIONS

La crème chantilly est employée pour le garnissage et le décor de certains desserts et pâtisseries :

-Choux, St-honoré, vacherins, coupes glacées etc….

La crème chantilly est incorporée à d'autres compositions dans la confection des :

Bavarois, charlottes, riz impératrice, mousses etc….

V. RECOMMANDATIONS

-Ne pas poursuivre le battage trop longtemps afin de ne pas dépasser le point d'homogénéité au-delà duquel la crème se transforme en ¨beurre¨.

-La crème chantilly peut être sucrée avec du sucre semoule, pour ce cas mettre le sucre au départ du fouettage.

VI. APPLICATION PRATIQUE

SAVARIN CHANTILLY

DENREES POUR 8 COUVERTS

Pâte à savarin	Sirop	Finition	Crème Chantilly	Décor
Farine type 45 :200g Levure de bière : 10g Eau : 8CL Sel fin : 4g Sucre semoule : 20g Œufs : 2 pièces Beurre : 80 à 100g Beurre (pour le moule) 20g	Eau : 40CL Sucre semoule : 250g Zeste d'orange PM Vanille gousse 1/2	Nappage abricot : 140g	Crème liquide : 40CL Sucre glace : 40g Vanille (extrait liquide) PM	Bigarreaux confits : 20g Grains de mimosa : 10g Violettes : 10g Amandes effilées : 10g

TECHNIQUE DE REALISATION

1. Confectionner la pâte à savarin - 30 min

• Tamiser la farine dans une calotte en inox. La mettre en fontaine. Délayer la levure de bière avec un peu d'eau tiède. Disposer dans la fontaine les œufs battus et tempérés, puis la levure.

• Placer le sucre et le sel sur la farine à l'extérieur de la fontaine.

• Délayer du bout des doigts la farine, l'eau, la levure et les œufs.

• Incorporer d'un mouvement plus rapide de la main des quantités plus importantes de farine.

• Battre vigoureusement la pâte contre la paroi de la calotte en soulevant le mélange dans la masse.

• Donner le plus de corps possible à la pâte, elle doit se détacher de la calotte et ne plus adhérer à la main.

• Rassembler la pâte au centre de la calotte à l'aide d'une corne. Ajouter le beurre ramolli et découpé en parcelles. Couvrir la calotte avec un linge humide et laisser pointer la pâte dans un endroit plus tiède pendant une trentaine de minutes.

2. Confectionner le sirop - 5 min

• Réunir dans une russe l'eau, le sucre, les zestes d'orange et la demi-gousse de vanille.

• Porter à ébullition durant quelques minutes. Ecumer si nécessaire et réserver le sirop au chaud.

3. Beurrer copieusement le moule à savarin - 2 min

4. Terminer la pâte à savarin - 10 min

• Incorporer le beurre et travailler à nouveau afin de lui redonner du corps.

• Emplir le moule au tiers de sa hauteur et laisser pointer à nouveau dans un endroit tiède.

5. Confectionner la crème Chantilly - 10 min

• Réunir dans une calotte en acier inoxydable, la crème et quelques gouttes de vanille.

• Fouetter (éventuellement sur de la glace pilée) et arrêter le fouettage lorsque la crème s'épaissit et tient légèrement aux branches du fouet.

• Saupoudrer de sucre glace et serrer la crème. La réserver au frais.

6. Marquer le savarin en cuisson

• Cuire le savarin au four à 200 °C pendant 25 à 30 min environ.

7. Chauffer le nappage abricot - 5 min

• Dans une petite sauteuse, le détendre avec un peu de sirop si nécessaire.

8. Imbiber le savarin* - 5 min

• S'assurer de sa cuisson, puis le démouler sur une grille.

• Imbiber le savarin avec le sirop à l'aide d'une petite louche. Répéter plusieurs fois l'action afin d'imprégner correctement le savarin.

9. Abricoter le savarin avec le nappage bouillant, à l'aide d'un pinceau.

10. Dresser le savarin - 5 min

• Glisser délicatement le savarin dans le plat de service.

• Le garnir avec la crème Chantilly à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée.

• Décorer harmonieusement avec des fruits confits, des amandes effilées, des violettes ou des grains de mimosa.