

LES CREMES DE BASE

1 Définition

Les crèmes font partie des bases essentielles de la pâtisserie. La qualité des produits dépend pour une large part de leur finesse. Pour des raisons techniques et hygiéniques, leur fabrication, souvent très simple, nécessite néanmoins beaucoup d'attention.

Ainsi, tous les ingrédients doivent être pesés et mesurés avec précision. Des règles d'hygiène bien définies doivent être appliquées scrupuleusement leur réalisation.

En effet, les crèmes à base d'œufs constituent un milieu favorable au développement des microbes qui peuvent causer une toxi-infection alimentaire plus ou moins grave.

2. Classification des crèmes de base utilisées en pâtisserie

Les principales crèmes de base utilisées en pâtisserie sont :

- La crèmes chantilly
- La crème anglaise
- La crème pâtissière
- La crème au beurre

3. Précautions à prendre :

La préparation des crèmes de base nécessite le respect strict des règles d'hygiène.

- Utiliser du matériel en acier inoxydable,
- Désinfecter le matériel par ébullition prolongée, par la vapeur ou à l'aide d'un désinfectant autorisé.
- Nettoyer les bassins à blancs et les poêlons à sucre en cuivre non étamé avec un mélange de sel et de vinaigre, puis les rincer soigneusement
- Les crèmes ne doivent en aucun cas séjourner ou refroidir dans du matériel en cuivre ; les débarrasser immédiatement après cuisson.
- Utiliser des produits très frais exempts de bactéries.
 - Réserver tous les produits périssables en enceinte réfrigérée jusqu'au moment de leur utilisation. Refroidir immédiatement et rapidement toutes les crèmes cuites, puis les couvrir de papier film en plastique alimentaire et les réserver sous faible épaisseur en enceinte réfrigérée
- Préparer seulement la quantité dont on a besoin (au maximum pour 24h)
- Ne mélanger jamais la crème qui vient d'être réalisée avec celle de la veille.
- Manipuler les crèmes avec précaution, soit avec des gants à usage unique ou avec des pinces à pâtisserie.
- Eviter de laisser les pâtisseries à base de crème à la température ambiante

- Eviter de goûter ou de corner les crèmes avec les doigts, de souffler dans les poches à douille et de sucer les douilles ou les pointes de cornets lorsqu'ils sont bouchés.