

LA CREME CHANTILLY

La crème chantilly est indispensable pour la préparation de nombreux desserts. Elle est souvent utilisée pour accompagner les crêpes, les gaufres, les glaces et certaines gourmandises.



Une crème chantilly

Denrées

- | | |
|------------------------|----------------|
| - Crème fraîche | 1 l |
| - Sucre semoule | 150 g |
| ou | |
| - Sucre glace | 150 g |
| - Vanille liquide | Quantité utile |
| ou | |
| - Crème double épaisse | 1 l |
| - Lait | 10 cl à 20 cl |
| - Sucre semoule | 150 g |
| ou | |
| - Sucre glace | 150 g |
| - Vanille liquide | Quantité utile |

Technique de réalisation

- Mettre en place le poste de travail.
- Verser la crème dans une calotte et ajouter la vanille.
- Placer la calotte dans un autre récipient plus grand contenant de la glace.
- Fouetter doucement au début en penchant légèrement la calotte afin que chaque coup de fouet donne plus d'effet.
- Accélérer le fouettage au fur et à mesure que la crème épaississe.
- Arrêter de fouetter lorsque la crème atteint la consistance désirée : elle doit tenir sur les branches et être parfaitement lisse.
- Ajouter le sucre glace et serrer la crème en fouettant rapidement.

Utilisations

La crème Chantilly est utilisée pour garnir ou décorer certains desserts et entremets.

Recommandations

- Utiliser du matériel propre surtout en acier inoxydable.
- Utiliser de la crème très froide ou monter la crème en posant la calotte sur un autre récipient contenant de la glace.
- Réaliser la crème Chantilly au moment le plus proche possible de son utilisation, la couvrir et la réserver en enceinte réfrigérée.
- Si la crème a tourné légèrement, il faut la rattraper en fouettant rapidement et en tournant.

LA CREME ANGLAISE



Une crème anglaise

Denrées

- | | |
|---|----------------|
| - Lait | 1 l |
| - Œufs (jaunes) | 8 à 10 pièces |
| - Sucre semoule | 200 à 250 g |
| - Vanille | Quantité utile |
| - Parfums facultatifs selon l'utilisation | |
| - Café extrait liquide | 25 cl |
| ou Cacao | 50 g |
| - Couverture | 100 g |
| ou | |
| - Liqueur | 5 cl |
| ou | |
| - Alcool | 5 cl |

Technique de réalisation

- Mettre en place le poste de travail.
- Porter le lait parfumé avec la vanille en ébullition.
- Clarifier les œufs et mettre les jaunes dans une calotte.
- Ajouter le sucre et mélanger à l'aide d'un fouet.
- Verser progressivement une partie du lait bouillant sur les jaunes en remuant à l'aide d'un fouet pour éviter la coagulation.
- Remettre le mélange dans la sauteuse et cuire la crème anglaise à feu doux en remuant doucement sans arrêter à l'aide d'une spatule.
- La température de la crème ne doit jamais atteindre celle de l'ébullition (la crème risque de tourner).
- Contrôler la consistance de la crème. Lorsque la fine pellicule de mousse qui se forme en surface disparaît, soulever un peu de crème avec la spatule, l'incliner et faire un trait le long de la spatule avec le doigt. Les bords de la crème qui a nappé la spatule doivent se séparer très nettement.
- Passer la crème au chinois étamine dans une calotte propre.
- Placer la calotte dans un autre récipient contenant de la glace pour arrêter la cuisson en vannant.
- Couvrir la crème et la réserver en enceinte réfrigérée à + 3°C maximum pendant 24 heures au maximum.

Utilisations

La crème anglaise est utilisée principalement pour accompagner certains desserts et entremets.

Exemples : Œufs à la neige, île flottante, Riz au caramel...

Elle fait partie également des composantes des glaces aux œufs (vanille, café, chocolat...)

Recommandations

- Verser progressivement le sucre sur les jaunes d'œufs et blanchir le mélange immédiatement à l'aide d'un fouet car le contact direct du sucre avec les jaunes entraîne la formation de petits grains insolubles.
- Reprendre la crème anglaise tournée en la fouettant vigoureusement et en la passant au chinois dans un récipient froid.

LA CREME PATISSIERE



Une crème pâtissière

Denrées

- | | |
|---|----------------|
| - Lait | 1l |
| - Œufs (jaunes) | 8 pièces |
| - Sucre semoule | 250 g |
| - Farine | 120 à 150 g |
| - Vanille | Quantité |
| - Beurre (pour tamponner) | 20 g |
| - ou | |
| - Lait | 1 l |
| - Œufs (entiers) | 6 pièces |
| - Sucre semoule | 250 g |
| - Farine | 120 à 150 g |
| - Vanille | Quantité utile |
| - Beurre (pour tamponner) | 20 g |
| - Parfums facultatifs selon l'utilisation | |
| - Café extrait liquide | 25 cl |
| - Cacao | 50 g |
| - Couverture | 100 g |
| - Liqueur | 5cl |
| - Alcool | 7 cl |

Technique de réalisation

- Mettre en place le poste de travail.
- Tamiser la farine.
- Porter le lait parfumé avec la vanille à ébullition.
- Clarifier les œufs et mettre les jaunes dans une calotte.
- Ajouter le sucre et le mélanger avec les jaunes à l'aide d'un fouet.
- Ajouter la farine tamisée et mélanger à l'aide d'un fouet.
- Verser progressivement une partie du lait bouillant au mélange et remuer à l'aide d'un fouet.
- Verser le mélange sur le lait restant dans la sauteuse et mélanger à l'aide d'un fouet.
- Remettre la sauteuse sur le feu et cuire la crème sans arrêter de remuer pendant 2 à 3 minutes au minimum selon la quantité.
- Débarrasser la crème dans une calotte propre.
- Beurrer la crème en surface.
- Utilisations

- La crème pâtissière est principalement utilisée pour garnir de nombreux entremets et pâtisseries.

Exemples : Choux à la crème, Eclairs, Mille- feuilles.

La crème pâtissière peut aussi servir de base pour la réalisation de nombreux soufflés quand elle est additionnée de blancs d'œufs en neige.

Recommandations

- Verser le lait bouillant sur le mélange par petite quantité mais suffisamment pour délayer la farine. Cela permet d'éviter la formation des grumeaux.
- Eviter le contact direct des jaunes avec le sucre sans fouetter.

LA CREME AU BEURRE



Une crème au beurre

Denrées

- | | |
|-----------------|----------------|
| - Beurre | 250 kg |
| - Sucre | 200 g |
| - Lait | 25 cl |
| - Œufs (jaunes) | 2 pièces |
| - Vanille | Quantité utile |

Technique de réalisation

- Mettre en place le poste de travail.
- Porter le lait parfumé avec la vanille en ébullition.
- Clarifier les œufs et mettre les jaunes dans une calotte.
- Ajouter le sucre et mélanger à l'aide d'un fouet.
- Verser progressivement une partie du lait bouillant sur les jaunes en remuant à l'aide d'un fouet pour éviter la coagulation.
- Remettre le mélange dans la sauteuse et cuire la crème anglaise à feu doux en remuant doucement sans arrêter à l'aide d'une spatule.
- La température de la crème ne doit jamais atteindre celle de l'ébullition (la crème risque de tourner).
- Contrôler la consistance de la crème. Lorsque la fine pellicule de mousse qui se forme en surface disparaît, soulever un peu de crème avec la spatule, l'incliner et faire un trait le long de la spatule avec le doigt. Les bords de la crème qui a nappé la spatule doivent se séparer très nettement.
- Passer la crème au chinois étamine dans une calotte propre.
- Placer la calotte dans un autre récipient contenant de la glace pour arrêter la cuisson en vannant.
- Mettre le beurre dans une calotte et le ramollir en pommade.
- Ajouter la crème anglaise au beurre ramolli.
- Fouetter énergiquement jusqu'à ce que la crème au beurre devienne lisse.
- Réserver la crème au beurre au frais jusqu'au moment de l'utilisation.