



Crème Pâtissière

Ingrédients	Poids	Unités	Techniques
<u>1 Base</u>			<u>Mettre en place le poste de travail (5 mn)</u>
•Lait	1	L	<u>1 Crème Pâtissière (15 mn)</u> Mettre le lait à bouillir avec la gousse de vanille fendue Blanchir les jaunes et le sucre, incorporer la farine puis une partie du lait bouillant dont on aura retiré la gousse de vanille Remettre tout l'appareil dans la casserole et sur le feu Faire bouillir, continuer la cuisson quelques minutes en remuant sans discontinuer pour éviter qu'elle accroche au fond de la gamelle La crème change de texture en cuisant, elle épaissit Refroidir rapidement et débarrasser au frais en filmant au contact pour éviter qu'une croûte ne se forme Remélanger la crème avant utilisation pour une bonne homogénéisation <i>Si la crème n'est pas assez cuite elle aura un goût de farine La farine peut être remplacée, tout ou en partie, par de la maïzena qui est plus légère On peut utiliser des œufs entiers, il faut alors adapter la quantité, par exemple 6 jaunes et 1 œufs ou 4 jaunes et 2 œufs On peut utiliser de la poudre à crème à la place de la farine et de la vanille On peut varier l'arôme suivant l'utilisation Il est possible de faire infuser, à chaud ou à froid, des aliments dans le lait pour aromatiser la crème comme de la menthe, du café, de la lavande...</i>
•Farine	0,100	Kg	
•Jaunes d'œufs	8	Pièce	
•Sucre semoule	0,200	Kg	
•Vanille	1	Gousse	