

# CRÈMES DE BASE

## Définition :

- Les crèmes constituent une partie prépondérante dans la confection des desserts et des pâtisseries. Leur fabrication nécessite beaucoup d'attention lors de leur préparation.
- C'est surtout au niveau de l'hygiène alimentaire qu'il faut être très vigilant. En effet, la consommation de crèmes mal préparées, mal cuites et mal conservées peut entraîner des intoxications alimentaires, car leur richesse en éléments nutritifs offre un excellent terrain de culture aux microbes.

### LES PRÉPARATIONS DEMANDENT UNE GRANDE ATTENTION :



Des proportions justes (pesées).



Une observation stricte des recettes.



## ON PEUT LISTER :

- **CRÈME ANGLAISE** Glaces aux œufs, bavarois, charlottes, sauce d'accompagnement.
- **CRÈME PÂTISSIÈRE** Choux, éclairs, millefeuille, tartes, soufflés, et crèmes diverses etc.
- **CRÈME CHANTILLY** Choux, St. Honoré, mousses, bavarois, coupes glacées etc.
- **CRÈME AU BEURRE** Moka, Paris-Brest, fraisier, succès, bûche de Noël, décors, etc.
- **CRÈME D'AMANDE** Pithiviers, jalousies, conversation, jésuites, amandines, etc.
- **CRÈME PRISE** Crèmes renversées, pots de crèmes, pudding, tartes alsacienne, etc.
- **CRÈME GANACHE** Opéra, truffes au chocolat, forêt noire, petits fours frais, etc.

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE RÉALISATION
<b>CRÈME ANGLAISE</b>	Lait	1	L	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettre à bouillir le lait et la vanille.</li> <li>• Blanchir les jaunes et le sucre.</li> <li>• Détendre avec 1/3 du lait.</li> <li>• Cuire la crème à la nappe en vannant (80°C maxi).</li> <li>• Passer au chinois étamine.</li> <li>• Réserver au frais.</li> </ul>
	Sucre	0,200	Kg	
	Jaune	8	P	
	Vanille	-	Pm	
<b>CRÈME PATISSIÈRE Traditionnelle</b>	Lait	1	L	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettre à bouillir le lait et la vanille.</li> <li>• Blanchir les jaunes et le sucre.</li> <li>• Ajouter la farine.</li> <li>• Détendre avec 1/3 du lait.</li> <li>• Cuire la crème sans cesser de remuer.</li> <li>• Réserver, tamponner.</li> <li>• Réserver au frais.</li> </ul>
	Sucre	0,200	Kg	
	Jaune	8	P	
	Farine	0,125	Kg	
	Vanille	-	Pm	
<b>CRÈME PATISSIÈRE Poudre</b>	Lait	1	L	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Délayer la poudre à flan avec 1/3 du lait froid.</li> <li>• Mettre à bouillir le lait et la vanille.</li> <li>• Verser appareil lait / poudre au lait bouillant.</li> <li>• Cuire la crème 2 à 3 minutes.</li> <li>• <b>Facultatif</b> : Ajouter les jaunes, porter à ébullition.</li> <li>• Réserver, tamponner.</li> <li>• Réserver au frais.</li> </ul>
	Sucre	0,200	Kg	
	Jaune	8	P	
	Poudre à flan	0,100	Kg	
	Vanille	-	Pm	
<b>CRÈME MOUSSELINE</b>	Lait	1	L	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Délayer la poudre à flan avec 1/3 du lait froid.</li> <li>• Mettre à bouillir le lait et la vanille.</li> <li>• Verser appareil lait / poudre au lait bouillant.</li> <li>• Cuire la crème 2 à 3 minutes.</li> <li>• <b>Facultatif</b> : Ajouter les jaunes, porter à ébullition.</li> <li>• Incorporer progressivement la moitié du beurre.</li> <li>• Réserver au frais.</li> <li>• Foisonner en incorporant progressivement le reste du beurre.</li> </ul>
	Sucre	0,500	Kg	
	Jaune	8	P	
	Poudre à flan	0,120	Kg	
	Vanille	-	Pm	
	Beurre	0,500	Kg	
<b>CRÈME CHIBOUST</b>	Lait	1	L	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Délayer la poudre à flan avec 1/3 du lait froid.</li> <li>• Mettre à bouillir le lait et la vanille.</li> <li>• Verser appareil lait / poudre au lait bouillant.</li> <li>• Cuire la crème 2 à 3 minutes.</li> <li>• <b>Facultatif</b> : Ajouter les jaunes, porter à ébullition.</li> <li>• Incorporer la gélatine réhydratée.</li> <li>• Monter les blancs en neige en incorporant progressivement le sucre meringué.</li> <li>• Incorporer à la pâtisserie, garnir les pièces.</li> </ul>
	Sucre	0,200	Kg	
	Jaune	8	P	
	Poudre à flan	0,100	Kg	
	Vanille	-	Pm	
	Gélatine	8	P	
	Blanc	12	P	
	Sucre	0,300	Kg	
<b>CRÈME DIPLOMATE</b>	Lait	1	L	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Délayer la poudre à flan avec 1/3 du lait froid.</li> <li>• Mettre à bouillir le lait et la vanille.</li> <li>• Verser appareil lait / poudre au lait bouillant.</li> <li>• Cuire la crème 2 à 3 minutes.</li> <li>• <b>Facultatif</b> : Ajouter les jaunes, porter à ébullition.</li> <li>• Incorporer la gélatine réhydratée.</li> <li>• Foisonner la crème fleurette.</li> <li>• Incorporer à la pâtisserie, garnir les pièces.</li> </ul>
	Sucre	0,400	Kg	
	Jaune	8	P	
	Poudre à flan	0,100	Kg	
	Vanille	-	Pm	
	Gélatine	8	P	
	Crème fleurette	1	L	

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE RÉALISATION
<b>CRÈME CHANTILLY</b>	Crème fleurette	1	L	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajouter la vanille à la crème fleurette.</li> <li>• Ajouter le sucre semoule.</li> <li>• Foisonner la crème.</li> <li>• Réserver au frais.</li> </ul>
	Sucre	0,200	Kg	
	Vanille	-	Pm	
<b>CRÈME D'AMANDES</b>	Beurre	1	g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crémer le beurre et le sucre au fouet.</li> <li>• Ajouter graduellement les œufs.</li> <li>• Incorporer la poudre d'amandes, foisonner.</li> <li>• Ajouter le rhum.</li> <li>• Réserver au frais.</li> </ul>
	Sucre	1	kg	
	Œuf	1	P	
	Amandes poudre	1	kg	
	Rhum	1	dl	
<b>CRÈME BEURRE</b>	Beurre	1	kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crémer le beurre.</li> <li>• Cuire le sucre au petit boulé : 117°C.</li> <li>• Monter les œufs et les jaunes, incorporer le sucre cuit.</li> <li>• Battre jusqu'à complet refroidissement.</li> <li>• Incorporer le beurre, Ajouter l'arôme.</li> </ul>
	Sucre	0,800	kg	
	Œuf	8	P	
	Jaune	8	P	
	Arôme	-	Pm	
<b>APPAREIL À CRÈME PRISE SUCRE</b>	Lait	1	L	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettre à bouillir le lait et la vanille.</li> <li>• Blanchir les œufs et le sucre.</li> <li>• Verser le lait sur l'appareil œufs / sucre.</li> <li>• Passer au chinois étamine, écumer.</li> <li>• Remplir les moules.</li> <li>• Cuire au bain-marie à 180°C.</li> </ul>
	Sucre	0,200	kg	
	Œuf	8	P	
	Vanille	-	Pm	
<b>CRÈME GANACHE</b>	Crème fleurette	1	L	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettre à bouillir la crème et la vanille.</li> <li>• Concasser le chocolat couverture.</li> <li>• Hors du feu, incorporer le chocolat.</li> <li>• Lisser à la spatule, réserver au frais.</li> <li>• Utilisation : foisonner 7 à 8 minutes.</li> </ul>
	Couverture	1,500	kg	
	Vanille	-	Pm	
<b>CRÈME AU FROMAGE BLANC</b>	Sucre	0,500	kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuire le sucre au gros boulé : 121°C.</li> <li>• Foisonner les jaunes et verser le sucre progressivement.</li> <li>• Battre jusqu'à complet refroidissement.</li> <li>• Incorporer la gélatine réhydratée.</li> <li>• Incorporer le fromage blanc et la crème fouettée.</li> <li>• Utiliser aussitôt.</li> </ul>
	Jaune	16	P	
	Gélatine	14	P	
	Fromage blanc	1	kg	
	Vanille	-	Pm	
	Crème fleurette	1	L	
<b>CRÈME DE MARRONS</b>	Purée de marrons	1	kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crémer le beurre.</li> <li>• Incorporer le beurre à la purée de marrons.</li> <li>• Travailler à la spatule.</li> <li>• Ajouter progressivement le sirop, le rhum et la vanille.</li> <li>• Utiliser aussitôt.</li> </ul>
	Beurre	0,500	kg	
	Rhum	10	cl	
	Sirop	0,100	kg	
	à 1,2624 D	-	Pm	
	Arôme	-	Pm	

## LES CRÈMES ET LEURS UTILISATIONS :

### CRÈME ANGLAISE

- Crème vanille
- Sauce café
- Sauce chocolat
- Sauce arôme fruits
- Sauce Pistache
- Bavaois
- Mousses
- Glaces aux œufs
- Crème au beurre
- Appareil à bavaois
- Diplomate

### CRÈME PÂTISSIÈRE

- Crème vanille
- Crème parfumée
- Crème mousseline
- Crème frangipane
- Crème diplomate
- Crème chiboust
- Crème légère
- Crème St. Honoré
- Garniture de choux de :  
millefeuille, biscuits, tartes,  
etc.

### CRÈME CHANTILLY

- Choux
- Cygnes
- Crème St. Honoré
- Savarins chantilly
- Bâtons de Jacob
- Crème diplomate
- Vacherins
- Glaces

### CRÈME FOUETTÉE

- Bavaois
- Bombes
- Parfaits
- Mousses
- Soufflés glacés
- Biscuits glacés
- Charlottes
- Riz impératrice

### CRÈME D'AMANDES

- Pithiviers
- Galettes
- Tarte Bourdaloue
- Petits fours
- Conversations
- Amandines
- Dartois

### CRÈME GANACHE

- Forêt noire
- Mousses
- Fours frais
- Bonbons
- Truffles
- Glaçages

### CRÈME AU BEURRE

- Mokas
- Bûches
- Envoi de Nice
- Petits fours
- Masquages
- Décors

### CRÈME MOUSSELINE

- Fraisier
- Entremets aux fruits
- Paris-Brest
- Paris-Lille
- Crème de marrons
- Crêpes fourrées

### CRÈME FROMAGE BLANC

- Mousses
- Entremets
- Petits gâteaux