



La crème pâtissière traditionnelle !



La crème des grands gourmands , utilisée pour de multiples préparations.

Simple ou en composition dérivée , vous ne résisterez pas !

Utilisée dans : éclairs, choux, crème frangipane, mille feuilles , couque suisse, etc.

Ingrédients :

1 l de lait (garder 50 ou 100 ml froid)

250 gr de sucre semoule (160 et 90)

120 gr de jaunes d'œufs (6 pièces)

100 gr de maïzena

1 gousse de vanille

30 gr de beurre (facultatif)

Préparation :

Préparer tous les ingrédients .

Dans une casserole verser 1/3 du sucre

Ajouter le lait et la gousse de vanille fendue.

Porter à ébullition , mélanger pour éviter la croûte de lait .

Dans un cul de poule , blanchir vos œufs et les 160 gr de sucre.

Ajouter à ce mélange la maïzena détendue avec le lait froid .

Fouetter afin de dissoudre et d'avoir une composition lisse.

Une fois l'ébullition atteinte , verser le lait chaud sur votre mélange œufs/maïzena en mélangeant constamment.

Remettre cette préparation dans la casserole , faire à nouveau chauffer tout en fouettant .

Au premier moment d'ébullition , diminuer le feu , laisser cuire 1 à 2 min (en gros vous épaississez la crème et la pasteuriser en même temps).

Stopper la cuisson et ajouter le beurre en morceau (si vous avez choisi cette formule) sinon passez direct à l'étape suivante)

Verser dans un plat type rectangle et si possible inox.

Filmer au contact et placer au frais jusqu'à utilisation.

Des versions différentes:

Avec des œufs entiers : elle sera plus dense mais aussi plus claire.

Avec de la poudre à crème : suivez la notice de la boîte.

Avec du beurre : l'ajout de beurre rend la crème plus onctueuse, ralentit le ramollissement de la pâte à choux .

<i>Aromatiser la crème pâtissière</i> <i>Remplacer la vanille : Pour 1 l de lait par -</i> <i>A vous les essais par arômes si vous préférez.</i>	
<i>Café :</i>	<i>10 gr de café soluble ou 30 gr d'extrait de café. Faire infuser dans le lait 24 h au frigo</i>
<i>Chocolat :</i>	<i>100 gr de chocolat de couverture noir, lait, blanc au choix fondu dans le lait. 50 gr de poudre de cacao dilué dans le lait.</i>
<i>Praliné :</i>	<i>150 gr de praliné fondu dans le lait.</i>
<i>Caramel :</i>	<i>150 gr de caramel préparé à sec fondu dans le lait chaud.</i>
<i>Aux fruits :</i>	<i>Là il faut remplacer la moitié du lait. Ce qui donne 500 ml de lait et 500 ml de purée de fruits.</i>
<i>Alcool :</i>	<i>50 gr à ajouter après refroidissement lors du foisonnement en vue de l'utilisation.</i>
<i>Thé :</i>	<i>Quantité : Suivant le goût prononcé ou pas de votre thé . Il devra être infusé dans le lait au minimum 4 h.</i>
<i>Zeste d'agrumes :</i>	<i>Quantité : Suivant le goût prononcé ou pas . Il devra être infusé dans le lait au minimum 4 h.</i>

Conseil – infos :

Conservation de 48 à 72 h maximum !!

Pour une congélation il sera impératif d'ajouter 100 de beurre pour 1 l de lait .

Le point délicat est sans conteste , le mélange chaud sur les œufs.

Et la cuisson finale , il faut être vigilant et bien mélanger pour ne pas que votre fond accroche et brûle !!

Filmer au contact évite que votre crème ne croûte.

Placer bien au frais !!