

CRÈME PÂTISSIÈRE



CRÈME PÂTISSIÈRE, RECETTE DE LA CRÈME PÂTISSIÈRE

La crème pâtissière est une crème facile à faire et pratiquement inratable. Une simple crème pâtissière vous permettra de sublimer vos desserts en un tour de main et de réaliser des desserts un peu plus complexes comme les choux à la crème. Voici la recette de la crème pâtissière dans sa version classique c'est à dire parfumée à la vanille.

Dans cette version de cette crème pâtissière la crème est parfumée à la vanille. Cette recette de crème pâtissière est réalisée avec une gousse de vanille fraîche, mais il est toujours possible de remplacer la gousse de vanille par de l'extrait de vanille ou du sucre vanillé.

LES INGRÉDIENTS DE VOTRE RECETTE :

Jaunes d'oeufs 4 Beurre 35 g Glaçons Maïzena 30 g Sucre en poudre 80 g Lait 35 cl

LES ÉTAPES DE VOTRE RECETTE DE CRÈME PÂTISSIÈRE

Ouvrir la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et gratter les graines avec la lame d'un couteau ou avec une petite cuillère à café. Mettre 30 g de maïzena et 40 g de sucre en poudre dans une casserole. Ajouter 35 cl de lait et la vanille et fouetter. Poser la casserole sur le feu et porter le mélange à ébullition sans cesser de fouetter. Retirer la casserole du feu dès que le mélange commence à bouillir et le laisser refroidir à température ambiante. Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes. Mettre les jaunes d'œufs et 40 g de sucre dans un grand bol et les fouetter vivement pour faire blanchir le mélange. Ajouter progressivement le mélange à base de lait à température ambiante sans cesser de fouetter. Verser le mélange dans la casserole et le faire cuire à feu doux sans cesser de fouetter. Retirer les gousses de vanilles du mélange et verser le mélange dans un grand bol. Mettre de l'eau froide et des glaçons dans un grand saladier et poser le bol de crème obtenue dedans pour la faire refroidir. Laisser refroidir la crème (jusqu'à 50°C environ). Ajouter le beurre tout en fouettant la crème. La crème pâtissière est terminée il ne reste plus qu'à l'utiliser comme garniture pour les autres pâtisseries.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix



à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €



Tablier en coton avec poche

à partir de

2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr