

LA CREME

1 DEFINITION

La crème est le produit de l'écémage centrifuge du lait. Le lait contient 35g/40g de lipides par litre.

La crème est alors liquide et douce. Elle va se transformer (acquérir saveur et onctuosité) grâce aux bactéries lactiques présentes ou ajoutées. Elle s'épaissit, s'acidifie. Elle peut être montée et elle développe de nouveaux arômes. Certains additifs sont autorisés (ferments lactiques, saccharose 15 % maxi ; stabilisateurs 0.5 % maxi).

2 CLASSIFICATION

La crème crue : Liquide, douce et fragile
La mention crème crue est **obligatoire**.
Elle est à utiliser dans les 7 jours

La crème fraîche pasteurisée : **Liquide**-Crème fleurette à conservation améliorée.
Épaisse ou **crème double**-Maturée, épaisse et acide.

La crème A.O.C. : C'est obligatoirement une crème fraîche épaisse pasteurisée
Elle bénéficie de l'appellation d'origine contrôlée.
Par exemple la crème d'Isigny

La crème stérilisée liquide : Celle-ci n'a pas droit à l'appellation crème fraîche.

La crème U.H.T. liquide : Elle n'a pas le droit à l'appellation crème fraîche.
Présentée en briques

La crème légère : Liquide ou épaisse, pasteurisée ou stérilisée
contenant entre 12 % et 30 % de matières grasses.

Autres préparations à bases de crème (aides culinaires) :
La crème à fouetter, la crème Chantilly, la crème aigre.

3 CONSERVATION ET UTILISATION

La crème est un produit fragile. Il faut éviter les chocs thermiques. Réserver la crème entre +4 et +6 °C, respecter la DLC ou DLUO. Utiliser la crème dans les 48h maxi après ouverture.

Crèmes	Températures de conservation avant ouverture du conditionnement	D.L.C. ou D.L.U.O.
Crue	entre +4 et +6 °C	7 jours maximum après la date de conditionnement
Crème fraîche pasteurisée liquide ou épaisse	entre +4 et +6°	30 jours maximum après la date de conditionnement
Crème stérilisée	Température inférieure à +18 °C	8 mois à partir de la date de conditionnement
Crème U.H.T. (en brique)	Température inférieure à +18 °C	4 mois à partir de la date de conditionnement

La crème se prête à de multiples applications culinaires :
Assaisonnements, éléments de liaison des sauces réduites, appareils à crème prise, glaçages de sauces, farces et crème fouettée etc...

4 FABRICATION

