

■ LES CREMES ■

1. Définition

Les crèmes de base dont certaines sont réalisées comme des sauces de base présentent un terrain favorable au développement des bactéries lorsqu'elles contiennent des œufs, leur réalisation impose certaines précautions :

- L'hygiène du personnel, des matières premières, du matériel doit être irréprochable (inoxydable, lavé et désinfecté...)
- Le port du masque, de gants jetables est vivement conseillé...
- Prolonger autant que possibles les cuissons des crèmes anglaises et pâtisseries...
- Elles doivent être réfrigérées rapidement (cellule)...
- Elles doivent être utilisées de préférence le jour même...

Classification, composition et utilisations

- **Crème pâtissière :**
 - lait, jaunes d'œufs, sucre semoule, farine ou maïzena ou poudre à flan, gousse de vanille ou autre parfum. Elle est utilisée pour garnir des choux, des éclairs, des mille-feuilles des tartes, comme base pour la réalisation des soufflés sucrés, de mousseline. Mélangée à de la crème d'amandes, elle devient une frangipane (galette des rois)...
- **Crème anglaise :**
 - lait, jaunes d'œufs, sucre semoule, gousse de vanille. Elle peut-être parfumée (café, chocolat, caramel, noisette, pistache, alcools, liqueurs). C'est une sauce de base pour accompagner de nombreux desserts, elle permet également de réaliser des appareils à bavaois (collée à la gélatine), des glaces...
- **Crème chantilly :**
 - Crème liquide fouettée, sucrée, parfumée ou non. Elle doit être légère et ferme. Elle est utilisée pour garnir des choux, savarins, décorer un entremet ou dans le cadre d'un service à l'assiette, monter un appareil à bavaois, un appareil à soufflé glacé...
- **Crème au beurre :**
 - Généralement composée d'œufs, de jaunes d'œufs, de sucre cuit et de beurre. Elle peut être réalisée à partir d'une crème anglaise incorporée dans du beurre en pommade. Elle est utilisée pour garnir ou fourrer mokas, entremets, fraisiers, bûches de Noël...
- **La crème d'amandes :**
 - Beurre en pommade, poudre d'amandes, sucre semoule, œufs entiers en parties égales (tant pour tant). Elle peut-être parfumée à la vanille, au kirsch, au rhum. Elle est utilisée pour fourrer les galettes des rois, les pithiviers, les tartes et les tartelettes amandines...

