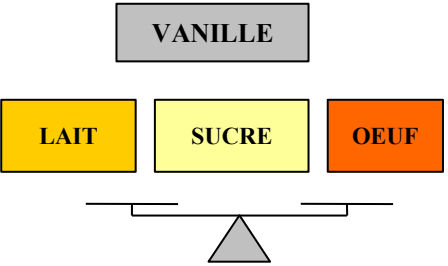
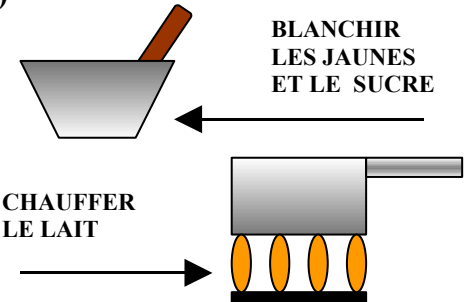


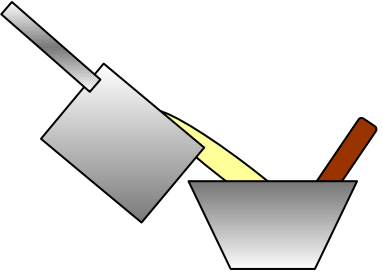
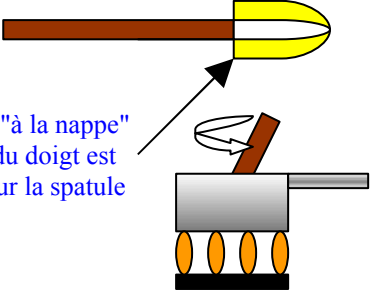
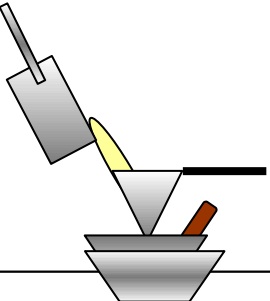
Ingrédients :

- Lait..... 1 L
- Œuf..... 8 à 10 (jaunes)
- Sucre..... 200g
- Vanille..... 1 gousse

Matériels :

- 2 Calottes
- 1 Fouet
- 1 Russe
- 1 Spatule
- 1 Chinois étamine

LOGIGRAME Etapes critiques	METHODES	RISQUES	POINTS DE MAITRISE DE LA PROCEDUREE
<p>1)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Effectuer les pesées ◆ Mettre le poste en place 		
<p>2)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Clarifier les œufs <p>Mettre le lait à chauffer avec la gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Mettre des coquilles dans le mélange ◆ Le lait colle dans la casserole ◆ Brûler les jaunes 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Casser l'œuf dans un ramequin puis le mettre dans le cul de poule, renouveler l'opération. ◆ Mettre un petit peu d'eau avant de verser le lait ◆ Mélanger sitôt le sucre ajouté

<p>3)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Verser progressivement le lait bouillant sur les jaunes blanchis ◆ Remettre le mélange dans la russe 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Coagulation des jaunes 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Remuer à l'aide d'un fouet dès l'incorporation du lait chaud.
<p>4)</p>  <p>Cuisson "à la nappe" la trace du doigt est visible sur la spatule</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Cuire la crème à la nappe sur feu très doux en vannant à l'aide d'une spatule. Porter le mélange à une température voisine de 82-85°C. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Faire bouillir l'appareil 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Contrôler fréquemment la température, ne pas hésiter à retirer du feu si le mélange est trop chaud.
<p>5)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ La passer au chinois étamine et la débarrasser sur glace. Vanner régulièrement pour la refroidir rapidement. (Eventuellement, utiliser une cellule de refroidissement rapide.) 		

<p>Remarques, observation : Utiliser la crème immédiatement, sinon la réserver en enceinte réfrigérée à couvert. Peut être parfumé à différent arôme.</p>	<p>Critères de performances : Crème lisse, et nappante bien parfumé et trop sucré.</p>	<p>Dérivés, transferts : Elle est utilisée dans l'élaboration de nombreux desserts (bavarois, crème au beurre, pudding diplomate, île flottante...) Elle sert à l'élaboration des glaces.</p>
--	---	--

ASTUCES ET TOURS DE MAIN

- * L'onctuosité de la crème anglaise dépend du nombre de jaunes d'œufs utilisés. Pour obtenir une crème très onctueuse et nappant, augmenter la quantité de jaunes.
- * Blanchir le mélange sucre/œufs (jaune) immédiatement car le contact direct du sucre sur les jaunes provoque la formation de petits grains insolubles
- * Chauffer la crème anglaise très lentement en la vannant sans discontinuer à l'aide d'une spatule. L'épaississement sera plus important.
- * En aucun cas l'appareil ne doit bouillir (risque de floculation et de séparation des protéines coagulées du liquide)
- * Reprendre ou remonter une crème anglaise floculée (tournée) en la fouettent vigoureusement pour disloquer les flocons et en la passant au chinois étamine dans un récipient très froid. Si la quantité est peu importante la mettre dans une bouteille et remuer vigoureusement.
- * Ajouter les alcools, les liqueurs et les éléments acides (zeste, jus de citron) après la réalisation, lorsque la crème est refroidie.
- * La disparition de la mousse due au mélange jaunes-surcre-lait, est un signe que la crème va ou est déjà cuite.