

CH.COOK

Technique : LA CREME D'AMANDES

Descripteurs Produit Fini :

Texture de crème pâtissière.
Goût franc d'amandes.

Ingrédients : A : 0.100 Kg de beurre B : 0.100 Kg de sucre semoule C : 0.100 Kg d'œufs D : 0.100 Kg d'amandes en poudre		Matériels : 1 : 1 calotte 2 : 1 spatule 3 : 1 fouet	
LOGIGRAMME Etapes Critiques	METHODES	RISQUES	POINTS DE MAITRISE DE LA PROCEDURE
Etapes :	Comment faire pour réussir ?	Risques à éviter ou ce qui peut se passer si...	Comment faire pour éviter tous les échecs + actions correctrices si les risques se réalisent...
1	- Travailler le beurre jusqu'à consistance de pommade	- Le beurre ne doit pas être fondu, car le résultat ne sera pas identique (problèmes de légèreté et de texture) - S'il reste des grains dans le beurre	- Ne pas ramollir le beurre à une température trop violente mais travailler le à la spatule -Mélanger vigoureusement au fouet
2	- Mélanger à la spatule en bois le beurre et le sucre - Crémer		- Obtenir un mélange crémeux grâce à un travail vigoureux

3	<ul style="list-style-type: none"> - Ajouter les oeufs un par un, sauf le dernier - Ajouter la poudre d'amandes. - Mélanger à la spatule 	- Appareil liquide	- Bien monter chaque œufs a la spatule
4	<ul style="list-style-type: none"> - Ajouter le dernier œuf - Ajouter la vanille liquide - Monter - Dresser ou réserver 	- Appareil sans consistance	<ul style="list-style-type: none"> - Finir au fouet pour lui donner plus de tenue - Faire prendre au froid

<p>Remarques : Observations :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Crème de garnissage de pâte sèche, (brisée, sablée, sucrée, feuilletée). - Souvent accompagnée de fruits pochés. 	<p>Critères de Performances :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Crème très savoureuse, fondante et odorante. Elle apporte un complément d'arôme. - Sert de support et absorbe l'excédent d'humidité des fruits qui l'accompagne. 	<p>Dérivés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pithiviers - Jalousies aux fruits - Tarte Bourdaloue - crème frangipane.
---	--	---

TOUR DE MAIN ET ASTUCES

- On peut la lier soit avec de la farine ou de la poudre à crème, soit avec de la crème pâtissière (crème frangipane).
- Garnissage de pâte avec l'aide d'une poche à douille.
- Afin de positionner l'abaisse supérieure du Pithiviers, faire prendre l'abaisse inférieure et sa garniture au froid. Le « collage » sera facilité et plus propre.