



**Technique :**  
**LA CREME MOUSSELINE**

**Objectifs Opérationnels : Réaliser une crème pâtissière additionnée d'un beurre pommade**

**Descripteurs Produit Fini :**

Appareil lisse, crémeux, qui se stabilise une fois refroidi.

**Ingrédients :**

Crème pâtissière : 1 l Lait / 250 g sucre / 16 Jaunes / 100 g de poudre à crème.  
600 g de beurre pommade

**Matériels**

1 Russe, 2 culs de poule, spatule, fouet, Maryse  
bateur pour de grandes quantités

<b>LOGIGRAMME</b> Etapas critiques	<b>METHODES</b>	<b>RISQUES</b>	<b>POINTS DE MAITRISE DE LA PROCEDURE</b>
<b>1.</b> <b>Infuser la gousse de vanille</b>	Porter à ébullition le lait additionné de 75 g de sucre, Retirer du feu et puis gratter, ajouter la gousse	Le sucre accroche au récipient	Remuer de temps en temps pour dissoudre le sucre
<b>2.</b> <b>Blanchir les jaunes et le sucre</b>	Pendant que la vanille infuse, homogénéiser les jaunes et les 75g de sucre restant	« Cuire » les jaunes	Mélanger le sucre sur les jaunes et mélanger aussitôt, pour ne pas laisser en contact direct les jaunes avec le sucre.
<b>3.</b> <b>Délayer et ajouter la poudre à crème</b>	Retirer la gousse de vanille, ajouter 1/10 <sup>ème</sup> du lait aux jaunes blanchis, et ajouter la poudre à crème		
<b>4.</b> <b>Cuire la crème</b>	Verser le reste du lait dans le cul de poule, puis reverser aussitôt dans la russe. Mélanger, atteindre l'ébullition et cuire en remuant quelques minutes.	Fausser les grammages  La crème accroche le fond du récipient	Corner correctement le cul de poule  Fouetter régulièrement durant la cuisson
<b>5.</b> <b>Débarrasser la crème</b>	Débarrasser dans un cul de poule. Corner la russe correctement	Une pellicule se forme en surface	Filmer à même la crème, si une pellicule se forme au contact de l'air, on retrouvera des grains dans le produit fini.
<b>6.</b> <b>Tempérer le beurre en pommade</b>	Avec un rouleau à pâtisserie, battre le beurre dans un papier sulfurisé, ou la passer quelques secondes au micro ondes. Le travailler à la spatule jusqu'à obtention d'une pommade	Beurre trop dur encore Des particules de beurre ne sont pas homogénéisées	Il est primordial d'obtenir une consistance molle, lisse et parfaitement homogène. Si ce n'est pas le cas on retrouvera ces particules dans le produit fini.
<b>7.</b> <b>Partager le beurre en deux et en incorporer la moitié dans la crème encore chaude</b>	Incorporer au bateur la moitié du beurre pommade en parcelles progressivement Battre jusqu'à refroidissement		

<p><b>8.</b> <b>Incorporer le beurre restant.</b></p>	<p>Incorporer le mélange crème + beurre au beurre pommade, progressivement</p>	<p>Mélange hétérogène Des grains se forment L'appareil tranche : la matière grasse se sépare de la crème</p>	<p>Le beurre n'était pas suffisamment à la consistance d'une pommade Chauffer le mélange et fouetter énergiquement</p>
<p><b>9. Débarrasser le produit fini</b></p>	<p>Corner correctement le récipient, filmer à même l'appareil, identifier le produit (nom + date).</p>	<p>Récipient souillé, au contact de l'air, Risque microbiologique important.</p>	<p>La crème au beurre est un élément de base en pâtisserie qui est utilisé en l'état et qui nécessite d'être suivi.</p>

<p><b><u>Remarques, observations:</u></b></p> <p>On peut diminuer le sucre à 150 g et additionner 300g de meringue italienne à cette préparation avant d'incorporer la deuxième partie du beurre. La crème y gagnera en légèreté et sera moins écœurante. Dans ce cas, elle ne peut plus s'appeler crème mousseline.</p>	<p><b><u>Critères de performances:</u></b></p> <p>30 mn de réalisation pour un débutant, 15 pour un professionnel averti, maîtrisant tous les points critiques</p>	<p><b><u>Dérivés :</u></b></p> <p>Cette crème de base s'emploie dans des préparations classiques tel que le fraisier, le Paris Brest, le millefeuille. A noter que : Crème pâtissière + Crème fouettée = Crème Princesse Crème pâtissière + Meringue italienne = Crème Chiboust Crème pâtissière + Beurre pommade = Crème Mousseline</p>
--	--	--