

CREME PÂTISSIERE

INGREDIENTS		UNITE	POIDS				
			1	2	3	4	5
1	Lait	L	0.500	1			
Faites bouillir le lait.							
2	Oeuf	kg	0.125	0.250			
	Sucre	kg	0.125	0.250			
	Maïzena	kg	0.050	0.100			

Mélangez les oeufs avec le sucre et la Maïzena.

A ébullition, versez une petite partie du lait sur le mélange (2) environ 1/4, puis mélangez rapidement.

Versez le reste du lait chaud, et mélangez à l'aide d'un fouet, jusqu'à ébullition pendant environ 1mn.

Mettre un film dans le fond d'un plat «plat» (cela permettra à la crème de refroidir plus vite, et moins de vaisselle !!!). Versez la crème dedans, puis refermer le film au contact de la crème afin qu'il n'y ait plus d'air, ce qui évite que la crème croûte.

Matériel

1 Casserole, 1 fouet, 1 cul de poule, 1 corne ou maryse.

Utilisation

Idéale pour les garnitures de choux, les crèmes légères (crème patissière + crème fouettée)

Astuce du chef

Pour cuire votre patissière plus vite : versez la moitié du sucre dans le lait, puis portez à ébullition.

Pour une crème patissière bien lisse : donnez un bon coup de fouet avant utilisation.

Conservation

Réfrigérateur

2 jours

Congélateur

NON