

CRÈME PÂTISSIÈRE N°2

Spéciale flan

INGRÉDIENTS		UNITÉ	POIDS				
			1	2	3	4	5
1	Lait	L	0.500	1			
Faites bouillir le lait.							
2	Œuf	kg	0.125	0.250			
	Sucre	kg	0.125	0.250			
	Maïzena	kg	0.035	0.070			
POIDS TOTAL		kg	0.800	1.600			

Mélangez les œufs 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.

Matériel

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

Utilisation

Idéale pour le flan

Astuce du chef

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

Pour une crème pâtissière vraiment de qualité, utiliser du lait frais et des œufs extra frais, gustativement, cela fait toute la différence.

Conservation

Réfrigérateur

2 jours

Congélateur

NON