

## CRÈME LÉGÈRE

INGREDIENTS	UNITE	POIDS					
		1	2	3	4	5	
1	Crème pâtissière	kg	0.185	0.370			
Mélangez au fouet (1) donc votre crème pâtissière pour obtenir une texture lisse sans grain.							
2	Crème fouetté	kg	0.150	0.300			
POIDS TOTAL		kg					
Monter votre crème liquide d'une texture ferme mais lisse. Puis incorporer ta crème fouettée à (1) ta crème pâtissière à l'aide d'une maryse ou d'une corne.							

## Matériel

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

## Utilisation

Idéale tarte aux fruits, verrine, tropezienne, milles feuilles, garniture de choux etc

## Astuce du chef

Je n'ai pas vraiment d'astuce pour cette crème, mais il est important de ne pas avoir de grain dans la crème pâtissière avant d'incorporer la crème fouettée, se qui te donnera une texture très agréable en bouche. La crème fouettée si elle n'ait pas assez monté, votre crème deviendra liquide, trop montée elle deviendra beurre et donnera un aspect tranché donc pas très agréable en bouche.

## Conservation

## Réfrigérateur

1 jours

## Congélateur

NON