

Pâtisserie passion

Crèmeux Vanille

- 200 g Lait
- 300 g Crème liquide 32%
- 1 p Vanille gousse
- 100 g Sucre poudre
- 150 g Jaune d'oeuf
- 6 g Gélatine feuille

1

Mettre le lait et la crème à bouillir avec la gousse de vanille fendue dans la longueur et en ayant pris soin de gratter la gousse.

2

Mélanger les jaunes d'œuf avec le sucre à l'aide d'un fouet. Verser une partie du lait sur les jaunes en remuant pour éviter leur coagulation. Remettre le tout dans la casserole et faire cuire à 84°C la crème en mélangeant tout le long de la cuisson. Important, la crème ne doit pas bouillir. Débarrasser la crème dans une bassine.

3

Mettre la gélatine dans de l'eau froide pour la ramolir. Ajouter vos feuille de gélatine dans votre crème en mélangeant. Il ne vous reste plus qu'à remplir vos moules ou pots à dessert

Poids de la recette	756 g
Temps de préparation	20 min
Temps de repos conseiller	12 heures
Temps conservation frigo	3 jours
Congelation	oui

Il est important de filmer toute vos crème pour la conservation et éviter qu'elle prenne un goût de frigo. La congélation des crèmes est utiliser pour le côté pratique et régulier du montage d'entremet (gâteaux)



Cliquer pour aller sur le site

NOTE