

Pâtisserie passion

Crème d'Amande

50 g Beurre

50 g Amande poudre

50 g Sucre glace

5 g Maïzena

40 Oeufs

10 Rhum

2 Extrait de vanille

1

Mélanger au batteur à l'aide de la feuille, en 1ère vitesse : le beurre, le sucre glace, la poudre d'amande et la maïzena.

2

Quand le mélange (1) est bien homogène, et surtout, sans morceau de beurre, commencer à ajouter les œufs. Un par un.

3

Ajouter (3) les liquides, le rhum et l'extrait de vanille au mélange (2) petit à petit .

Poids de la recette	202 g
Temps de préparation	15 min
Temps de repos conseiller	1 heures
Temps conservation frigo	4 jours
Congélation	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



Cliquer pour
voir la vidéo

NOTE