

# PROGRESSION POUR LA RÉALISATION D'UNE CRÈME AU BEURRE

## Phases techniques



Préparation des ingrédients

Préparation des matériels



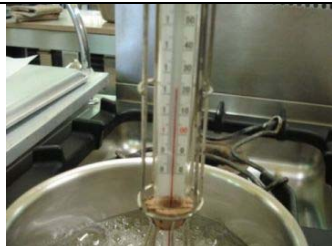
Couper le beurre en cubes

Réserver au frais



Placer l'eau et le sucre sur le feu

Casser les œufs et les « briser » au fouet



Cuire le sucre au « moyen boulé » 120°C

Verser le sucre cuit sur les œufs tout en fouettant rapidement





« Monter » l'ensemble au batteur + fouet, « émulsionner »

Quand la « pâte à bombe » est tiède,  
incorporer les cubes de beurre  
progressivement  
Faire foisonner qq mn



« Corner » la cuve

Après aromatisation réserver en ambiance froide +

