

PROGRESSION POUR LA REALISATION DE LA CRÈME PATISSIÈRE

Phases techniques



Préparer tous les ingrédients.
et le matériel

Mettre le lait à chauffer avec un peu de sucre.



« Blanchir » les œufs avec le sucre

Ajouter la poudre à crème



« Détendre » l'appareil avec un peu de lait chaud
Faire bouillir le reste du lait

Reverser l'ensemble dans la casserole et cuire 2 à 3mn



en remuant constamment au fouet afin d'éviter que la crème
n'attache

La crème pâtissière est terminée. Réserver sur plaque inox. Pour éviter qu'elle ne croûte en refroidissant à sa surface, la couvrir d'un film alimentaire plaqué directement sur la crème puis placer la plaque au réfrigérateur afin de terminer sa pasteurisation