

La crème anglaise



Situation professionnelle

Vous venez d'être recruté comme pâtissier dans une grande chaîne de cafétéria « Flunch ». Le chef veut mettre en place des œufs à la neige comme nouveau dessert, il vous propose de faire un essai sur les différentes crèmes anglaises pour trouver laquelle est la meilleure.

Problématique

Il existe plusieurs sortes de crèmes anglaises, mais le goût doit être mis en avant. Vous devez ainsi définir la meilleure crème ? Vous effectuerez votre choix parmi les trois réalisations ci-dessous :

- Une crème traditionnelle.
- Une crème à base de produits fermiers.
- Une crème anglaise réalisée avec de la crème

Vous utilisez trois produits aromatisants à base de vanille :

- Le sucre vanillé
- La vanille Bourbon (Madagascar) :
- La vanilla tahitensis :

Synthèse

À l'issue de vos productions, vous organisez une dégustation à l'aveugle avec le personnel de la cafétéria, et vous classez les trois crèmes par ordre de préférence.

Vous relevez les avis en termes de goût ; de texture ; de visuel ; et d'odeur.

Activités de réflexion

1. De quoi parle-t-on ?

Note ici, toutes les informations que tu as retenues sur les crèmes anglaises.

Une crème classique :

.....
.....
.....

Une crème à base de produits fermiers:

.....
.....
.....

Une crème à base de crème :

.....
.....
.....

Atelier de production



1. Visualisation de la vidéo en lien avec l'atelier

[La crème anglaise de Thierry Bamas \(MOF\)](#)

2. Production de groupe (protocoles)

Chaque élève devra élaborer sa propre cuisson de crème anglaise.

3. Analyse sensorielle

Faire la dégustation à l'aveugle et mettre en œuvre les 5 sens

4. Pour aller plus loin :

Vous pouvez travailler la crème anglaise avec :

- Des sucres différents : (Miel ; Aspartame, etc.).
- Des liquides différents (boissons végétales).

Synthèse de l'atelier





Sur fiche d'analyse technique

Analyse sensorielle de : **La crème anglaise**

But : *comparer les qualités gustatives des crèmes anglaises*

Compétences visées : *C1.3 préparer les matières premières pour la production*

S2 les matières premières et les produits de base

Les 5 sens		Votre avis :		
Regarder : Comment est le produit fini ? Aspect Couleur				
Écouter :				
Sentir :				
Toucher : Température Texture à la cuillère Texture en bouche				
Goûter : Saveur Caractéristique Parfum spécifique Intensité Défauts de saveur				

CONSTATS :