

La crème au beurre

Qu'est-ce que c'est ?

C'est une crème dont le composant principal est le beurre. Logique, n'est-ce pas ? Elle entre dans la composition de beaucoup de gâteaux pour l'apport de goût mais aussi pour l'aspect décoratif.

Temps de préparation – 20 minutes

Nombre de personnes/parts –

Cuisson – pas de cuisson

Mode de conservation – au frais

Produit fini congelable – Non

Temps d'utilisation optimale – quelques jours, plus long que la crème pâtissière parce que le beurre est un conservateur

Préparation

- Faites cuire un sirop de sucre avec l'eau et le sucre dans une casserole jusque 121° à feu doux au départ et à feu vif quand tous les cristaux de sucre sont fondus (au moment de l'ébullition). Essayez régulièrement les bords de la casserole avec un pinceau imbibé d'eau pour éviter la formation de caramel qui gâcherait la recette
- Dans un cul de poule, fouettez les œufs. Faites-les tourner en même temps que vous versez le sirop en filet sur le bord. Arrêtez de temps en temps de verser pour remuer
- Chinoisez (filtrez au chinois) ce mélange pour retirer les grains de sucre
- Mettez le mélange dans la cuve du robot et faites tourner à vitesse forte jusqu'à ce que le mélange refroidisse
- En parallèle, faites le beurre pommade
- Quand l'appareil est froid, arrêtez le batteur et ajoutez le beurre pommade. Puis battez 2 bonnes minutes à vitesse forte
- C'est à ce moment que vous pouvez aromatiser la crème.

Ingrédients

- 600 g de beurre pommade
- 450 g de sucre en poudre
- 150 g d'eau
- 240 g d'œufs
- facultatif – arômes, ex - 30 g d'extrait de café (Trablit)

Que regarde le jury le jour de l'examen dans ce produit ?

- La crème au beurre doit avoir une jolie texture homogène, sans grumeaux de beurre et ne doit pas être liquide.

Les problèmes que vous pouvez rencontrer lors de la réalisation du produit

La crème est liquide et ne monte pas Le beurre ajouté est trop chaud

La crème fait 2 phases Les quantités n'ont pas été respectées

