

F i c h e t e c h n i q u e d e f a b r i c a t i o n

<i>Trilogie de petites Crèmes dessert</i> « Crème renversée au caramel, pots de crème chocolat, crème brûlée »	
Descriptif : Entremets froids à base d'appareils à crème prise sucré «poché au bain-marie».	
Phases techniques	Denrées pour 10 couverts
<u>Crème renversée au caramel</u> <ul style="list-style-type: none"> • Chemiser les moules avec le caramel liquide. • Mettre le lait à bouillir avec la demi-gousse de vanille fendue deux dans le sens de la longueur et laisser infuser durant quelques minutes. • Blanchir les œufs entiers avec le sucre dans une calotte en inox. • Verser progressivement le lait bouillant sur les œufs blanchis en remuant à l'aide d'un fouet. • Passer l'appareil au chinois étamine et écumer soigneusement. • Tapisser le fond d'une plaque allant au four avec une feuille papier sulfurisé. • Emplir les moules caramélisés avec l'appareil. • Disposer les moules dans la plaque. • Mouiller à mi-hauteur des moules avec de l'eau bouillante. • Cuire les crèmes caramel au bain-marie et au four à 140 °C pendant 30 à 35 min. 	<ul style="list-style-type: none"> - lait 1 l - œufs entiers (6 pièces) 0,330 kg - sucre semoule 0,200 kg - vanille ½ gousse - caramel liquide 20 cl
<u>Petits pots de crème chocolat</u> <ul style="list-style-type: none"> • Clarifier les œufs. • Blanchir les jaunes avec le sucre. • Verser progressivement le lait bouilli légèrement refroidi. • Mélanger à l'aide d'un fouet et écumer soigneusement. • Parfumer l'appareil. • Remplir soigneusement les pots. • Retirer délicatement la mousse si nécessaire. • Tapisser le fond d'une plaque avec une feuille de papier sulfurisé. • Disposer les pots dans la plaque, mouiller à mi-hauteur avec de l'eau bouillante. • Cuire à couvert au four (140 °C) pendant 25 à 30 min environ. La surface des petits pots de crème cuits doit être lisse, brillante et légèrement concave. 	<ul style="list-style-type: none"> - œufs (jaunes) 10 pce - sucre 0,200 kg - lait 1 l - parfum (vanille, café, chocolat, citron, alcool, etc.).
<u>Crème brûlée</u> <ul style="list-style-type: none"> • Faire bouillir le lait et la crème liquide avec une gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur. Laisser refroidir et infuser à + 70 °C. • Clarifier les œufs et blanchir les jaunes avec le sucre. • Verser progressivement le mélange lait/crème sur les jaunes blanchis avec le sucre. • Passer au chinois étamine et écumer soigneusement. • Parfumer l'appareil s'il n'est pas à la vanille (cannelle, safran, gingembre, citron, pain d'épices). • Remplir les petits plats en porcelaine à feu. • Cuire au four sur plaques doublées durant une trentaine de minutes à 160/170 °C. • Retirer du four et saupoudrer de cassonade. 	<ul style="list-style-type: none"> - lait ½ l - crème liquide ½ l - vanille gousse 1 pce - œufs (jaunes) 10 pces - sucre 0,200 kg
Finition, platerie, règles de dressage	
<u>Crème renversée au caramel</u> : Décoller la crème à l'aide d'un couteau d'office en longeant la paroi du moule. Renverser la crème dans l'assiette et répartir uniformément le caramel autour. <u>Petits pots de crème chocolat</u> : Essuyer soigneusement les pots et les disposer sur assiette. <u>Crème brûlée</u> : Caraméliser sous la salamandre ou au fer à caraméliser, éventuellement au chalumeau, dresser sur assiette.	
<u>Mes notes sur la recette :</u>	

F i c h e t e c h n i q u e d e f a b r i c a t i o n