

## Fiche d'analyse technique

### Objectifs :

- Maitriser la cuisson de la crème anglaise
- Prendre conscience du choix des produits de qualités

## THÈME :

### 1. Description des produits



#### La vanille :

La vanille en gousse reste la meilleure solution, compte tenu de sa puissance aromatique. Il est également possible d'utiliser soit de l'extrait de vanille en poudre ou liquide, soit du sucre vanillé.

Les crèmes s'accrochent très bien des parfums les plus divers : café ; chocolat ; praliné ; rhum ; kirsch ; Cointreau ; Grand Marnier ; fruits, etc.

Qualité	Les différentes variétés
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La qualité d'une gousse de vanille se définit par diverses caractéristiques importantes. Acheter de la vanille demande de réelles connaissances afin d'acquiescer des gousses de vanille de qualité.</li> <li>• Il existe dans le monde près d'une centaine de variétés de vanille, mais seules <b>3 d'entre elles sont autorisées à être commercialisées grâce à leur parfum convenablement développé.</b></li> </ul>	<p><b>La vanilla planifolia :</b> C'est la variété la plus cultivée au monde représentant près de <b>95% des ventes mondiales</b>. La culture de cette variété de vanille, <b>originaire du Mexique</b>, s'est répandue dans tout l'Océan Indien.</p> <p><b>La vanille Madagascar :</b> <b>Madagascar</b> produit près de <b>60 à 80% de la vanille Bourbon</b>. Cette variété de vanille possède un taux d'humidité et un taux de vanilline très élevés.</p> <p><b>La vanilla tahitensis :</b> C'est une <b>vanille de qualité, relativement rare et coûteuse</b>. Elle a un taux élevé en humidité. Cette vanille dévoile un parfum chaud et intense et possède de grosses et larges gousses de vanille.</p>

#### Les œufs :

Les œufs employés doivent être **le plus frais possible**.

Selon la finesse de la crème que l'on désire obtenir, on utilise des œufs entiers ou seulement les jaunes. Les œufs donnent du liant à la crème.

#### Le lait :

Utiliser de préférence du lait entier. L'utilisation de poudre de lait présente l'avantage d'être plus pratique. Il est également possible d'utiliser des laits stérilisés dont les qualités bactériologiques sont irréprochables. Le lait constitue l'élément de base des crèmes, il apporte le velouté aux préparations.

### Le sucre :

Utiliser un sucre à granulation fine dont la dissolution est rapide.

Selon les goûts de la clientèle et les spécialités réalisées, la quantité de sucre peut varier de 150 g à 300 g par litre de lait.

## **2. Définition de la crème anglaise**

C'est une **crème semi-liquide, obtenue en chauffant progressivement un mélange de lait, sucre, jaunes d'œufs et vanille.**

L'épaississement est obtenu grâce à la propriété des protéines des œufs à épaissir dans ce mélange, à la **température de 85 à 90°C** (selon le degré de concentration en sucre et en œufs).

**Cette température ne doit pas être dépassée**, sinon il y a risque de **floculation** (coagulation trop poussée).

**Dès que la crème recouvre uniformément la spatule** (cuite « à la nappe »), il faut **la passer au chinois étamine et la recueillir dans un récipient froid parfaitement désinfecté, puis la refroidir très rapidement en la vannant.**

La crème peut être parfumée, elle porte alors le nom du parfum : Ex : crème anglaise au café

### **3. Méthode**

### **4. Points importants de la maîtrise de la procédure**

#### Procédure :

1. Faire bouillir le lait.
2. Couper la gousse de vanille en deux et la mettre dans le lait.
3. Blanchir les œufs avec le sucre.
4. Délayer le mélange avec le lait chaud, remettre sur le feu.
5. Cuire à la nappe jusqu'à 83°C à la spatule.
6. Chinoiser, refroidir.

- Penser à bien **blanchir les jaunes avec le sucre.**
- Bien **atteindre la température de 83°C /85°C** au maximum pour permettre la gélification des protéines.
  - Dans le cas d'une **cuisson insuffisante** (température inférieure à 83°C), **la crème reste liquide et fluide.**
- Dans le cas d'une **cuisson excessive** (température supérieure à 86°C), **la crème devient grumeleuse avec une saveur prononcée d'œufs cuits.**

**Utilisation :**

**Sauce d'accompagnement pour certains entremets et desserts :**

Œufs à la neige, pudding, semoule aux raisins.



**Composition des glaces artisanales aux œufs :**

Vanille, café, chocolat, pistache, caramel, thé, rhum, etc.



**Composition d'appareils divers :**

Bavaroise, crème au beurre, charlotte, etc.

