

# 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 :		
<b>Regarder :</b> Comment est le produit fini ? Aspect Couleur				
<b>Écouter :</b>				
<b>Sentir :</b>				
<b>Toucher :</b> Température Texture à la cuillère Texture en bouche				
<b>Goûter :</b> Saveur Caractéristique Parfum spécifique Intensité Défauts de saveur				

**CONSTATS :**