

La Crème



Tout un art culinaire

Le livre blanc



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES



Édito



Elle sublime tout, la belle dame blanche. Elle arrive toujours à point nommé et n'a pas son pareil pour réveiller les saveurs endormies.

Elle coule, elle enrobe, elle assouplit. À la fois onctueuse et aérienne, la crème est pure, élégante et noble. Elle apporte rondeur et légèreté à tout ce qu'elle touche.

D'humeur changeante, elle se transforme rapidement, devenant en quelques coups de fouets une mousse légère, légère...

Sa robe blanche se glisse partout. Mes origines normandes me supplient de ne jamais la contrarier alors je la laisse faire. J'aime l'onctuosité qu'elle apporte à une sauce ou à un velouté.

Petit, en rentrant de l'école, je sentais des odeurs qui me transportaient lorsque ma mère préparait un poulet à la crème, dont elle seule a le secret.

Voilà un bien beau produit dont je ne pourrais me passer et la meilleure façon de l'honorer est de saucer discrètement son assiette une fois le festin terminé : de la gourmandise ? Non, du bonheur...

Éric FRECHON

Meilleur Ouvrier de France
Chef 3 étoiles au Guide Michelin

L'histoire d'un art culinaire



Appréciée dès l'Antiquité, la crème a traversé les époques avant de s'inviter à la table des plus grands chefs. Voici quelques points clés de son histoire.

Autrefois, on l'appelait « crème du lait ». En référence à la « chrême » : une huile sacrée servant aux onctions religieuses ; une façon de désigner ce que le lait avait de plus précieux. Produit essentiel de la cuisine et de la pâtisserie, le seul mot « crème » suffit aujourd'hui à le définir, dans toute sa noblesse.

UNE SPÉCIALITÉ FRANÇAISE AU MOYEN-ÂGE

Spécialité française, elle était servie sur les tables médiévales, notamment pour accompagner les fromages frais. Elle fut ensuite utilisée pour accommoder légumes et féculents.

CHANTILLY, SON CHÂTEAU ET SA CRÈME

C'est au XVII^e siècle, sous le règne de Louis XIV, que la crème connaît une innovation majeure. Le célèbre cuisinier François Vatel, intendant de Fouquet à Vaux-le-Vicomte, puis du Grand Condé, invente la crème chantilly au château du même nom.

À TOUTES LES SAUCES, SURTOUT LES MEILLEURES

Il faut attendre le XVIII^e siècle pour voir son usage se généraliser. Sauces, farces, omelettes et desserts : la crème est l'ingrédient clé de multiples préparations. Elle fait également un parfait accompagnement de viandes et de volailles.

La crème fraîche s'impose définitivement en cuisine au XIX^e siècle grâce, entre autres, au grand cuisinier Antonin Carême. Surnommé « le cuisinier des rois et le roi des cuisiniers », il fit de la crème fraîche la base de nouvelles sauces et l'associa en particulier aux pommes de terre.

De nos jours, il existe une offre étendue de crèmes, classées selon leur teneur en matière grasse, leur traitement thermique et leur texture : triptyque essentiel qui leur apporte des fonctionnalités particulières.



La Crème une matière grasse... et quelle grâce !

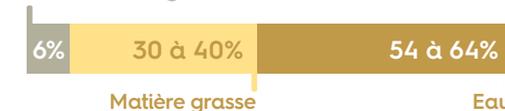


DÉFINITION

La crème est le résultat de l'écémage du lait. Le lait est une émulsion de matières grasses dans l'eau. La crème est donc une émulsion plus concentrée. Les globules gras sont ainsi répartis dans l'eau sous forme de très fines gouttelettes.

LE PLUS LÉGER DES CORPS GRAS

Éléments non gras



La crème est le corps gras le plus riche en eau. Sa teneur hydrique moyenne s'élève autour de 60%. Il en découle une plus faible teneur en matière grasse en comparaison aux autres ingrédients : huile, margarine, beurre...

ÊTRE UNE CRÈME, ÇA SE MÉRITE !

RÉGLEMENTATION :
DÉCRET N° 80-313 DU 23 AVRIL 1980
MODIFIÉ PAR LE DÉCRET 84-1147
DU 7 DÉCEMBRE 1984.

Selon la réglementation en vigueur (décret du 23 avril 1980), le droit de s'appeler « crème » est réservé au lait contenant au moins 30 % de matière grasse. Les laits contenant au moins 12 g de matière grasse pour 100 g, mais moins de 30 g, ont droit à l'appellation « crème légère ».



La législation autorise en très petite quantité l'addition de certains produits dans la crème : saccharose (15 % maximum) ; ferments lactiques ; protéines (3 % max, calculés sur la partie lactée) ; autorisés dans une proportion de 25 % : aromates, épices, arômes, fruits, pulpes ou jus de fruits, miel, cacao ou chocolat ; additifs autorisés par la réglementation UE. Crème et crème légère sont, hormis la crème crue, toujours soumises à un traitement thermique (pasteurisation ou stérilisation). La mention « crème fraîche » s'applique à des crèmes pasteurisées et conditionnées sur le lieu de production dans les 24 heures suivant celle-ci. Elle est donc interdite aux crèmes stérilisées. La seule dénomination « crème fraîche » signifie que la crème a été pasteurisée, la mention « pasteurisée » n'étant pas obligatoire.

Le processus de création un art rigoureux



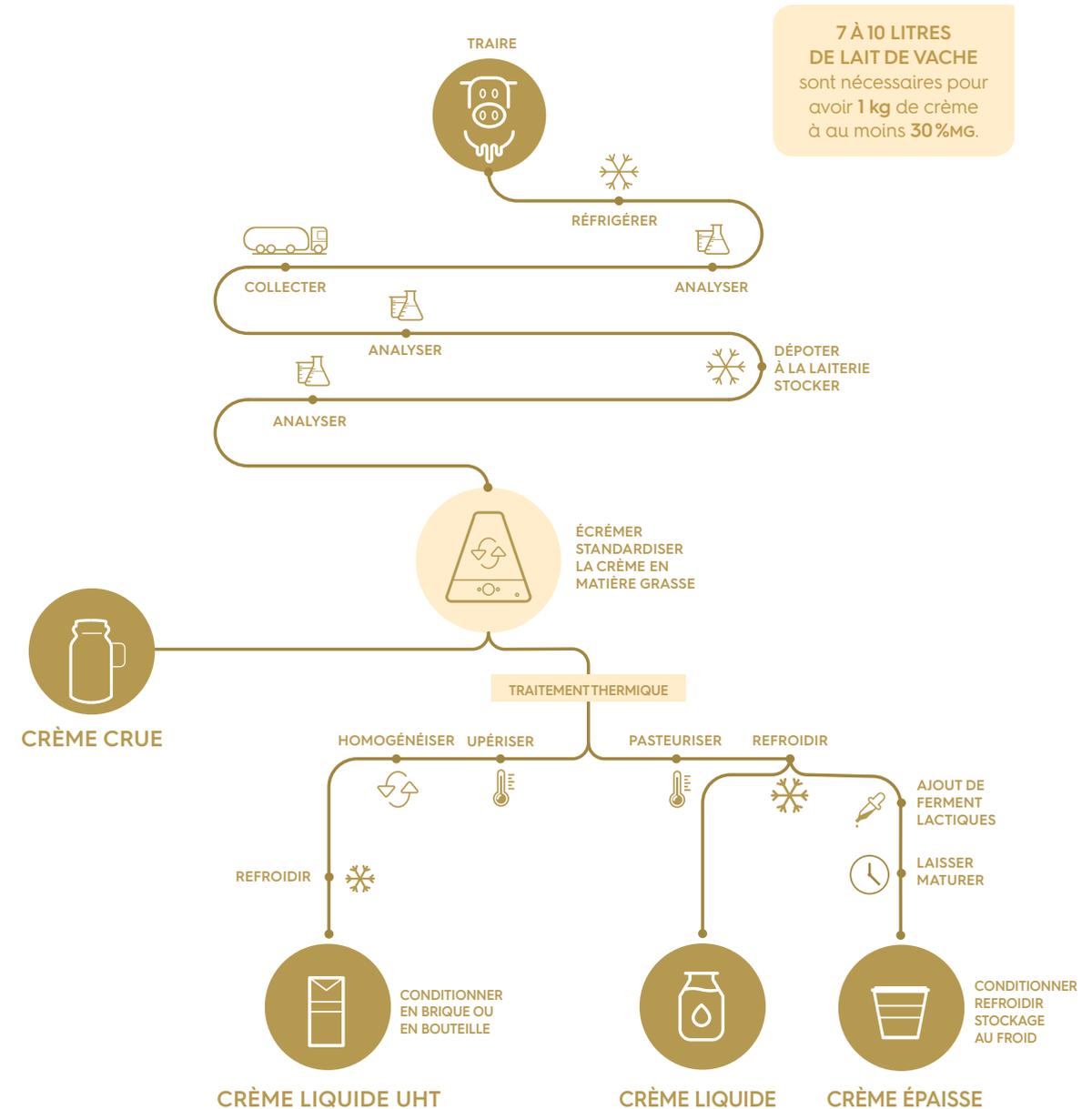
À L'ANCIENNE

La crème naît selon un procédé naturel. Autrefois, pour «faire» de la crème, on laissait reposer du lait cru. Après quelques heures, les globules de matière grasse, plus légers que l'eau, remontaient vers la surface. La crème était alors ramassée à l'aide d'une louche.

MÉTHODE MODERNE ET D'AUJOURD'HUI

Avec l'invention de l'écrémeuse au XIX^e siècle, le temps de fabrication est écourté. Grâce à la force centrifuge, les globules gras, plus légers que le lait se rassemblent au centre de l'écrémeuse, ce qui permet de les séparer du lait écrémé. L'écrémeuse est réglée selon le taux de matière grasse désiré.

La Crème dans tous ses états!



La Crème et son traitement thermique



LA CRÈME CRUE

Crème de nos « grands-mères », elle n'a subi aucun traitement de pasteurisation ou de stérilisation. C'est le fruit direct de l'écémage, elle est refroidie puis stockée à +6 °C.

LA CRÈME PASTEURISÉE LIQUIDE

La crème pasteurisée peut être obtenue par écrémeuse-centrifugeuse.

La pasteurisation s'effectue alors à :

- une température élevée pendant une courte période (au moins 72 °C pendant 15 secondes) ;
- ou une température modérée pendant une longue période (au moins 63°C pendant 30 minutes) ;
- ou toute autre combinaison temps-température permettant d'obtenir un effet équivalent.

Pour avoir la dénomination « crème fraîche liquide » il faut que la crème soit refroidie et conditionnée dans les 24 heures.

Conditionnement dans des seaux de 5 ou 10 L ou autres de 20 L.

Nota bene : la crème Fleurette, Fleur de lait ou crème à Thé, est une crème crue obtenue par crémage - contrairement à l'écémage - c'est-à-dire la remontée spontanée de la crème à la surface du lait au repos, qui revient à la séparation par gravité des particules de l'émulsion qu'est le lait.

La crème fleurette doit être uniquement pasteurisée et ne doit pas avoir été maturée.

LA CRÈME PASTEURISÉE ÉPAISSE

Après la pasteurisation, si l'on désire une crème épaisse, il faut procéder à la maturation. C'est l'ensemencement par des ferments lactiques sélectionnés qui permet de « maturer » la crème, en agissant sur sa texture, son épaisseur, son acidité et même son goût.

LA CRÈME STÉRILISÉE U.H.T.

La crème est stérilisée à très haute température, au moins 135°C pendant quelques secondes.

La rapidité du traitement permet ainsi de préserver les qualités du lait tout en détruisant les micro-organismes permettant ainsi une longue conservation.

La crème est ensuite homogénéisée : opération qui consiste à éclater les amas de globules gras en réduisant leurs tailles, et en mettant la crème sous pression. Cette opération simplement mécanique permet d'obtenir des crèmes plus blanches, plus fluides, de réduire le temps de foisonnement, d'améliorer le taux, et surtout, d'éviter un effet « crémage » une fois emballées, qui reviendrait à une séparation entre la phase grasse et la phase aqueuse.

Conditionnée à froid de façon aseptique, la crème UHT se présente dans des briques cartonnées, des bouteilles, des bidons ou des BIB (Bag in box ou cubitainer) de haute qualité (étanche à l'air, à l'humidité et à la lumière) permettant une longue conservation optimale.

	U.H.T.	PASTEURISATION
DÉFINITION	> à 135 °C pendant 2 à 4 secondes	72 °C pendant 15 secondes 63 °C pendant 30 min
ACTIVITÉ FERMENTAIRE	100% stérilisé, plus d'activité fermentaire. Micro-organismes tous éliminés	Activité fermentaire possible. Seuls les micro-organismes indésirables pour l'homme ont été éliminés
CONSERVATION	4 à 6 mois, à 18 °C maxi	35 jours environ, entre 4 et 6 °C



La Crème

l'art d'en parler



LES TYPES DE CRÈME

AOP

L'Appellation d'origine contrôlée (AOC) désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication sont réalisées selon un savoir-faire reconnu, dans une même zone géographique. L'Appellation d'origine protégée (AOP) est l'équivalent européen.

Avec une teneur comprise entre 35 % et 40 % de matière grasse, la crème d'Isigny est la première crème à bénéficier d'une AOP en 1986, suivie en 2012 par la crème de Bresse.

CRÈME FOUETTÉE

Contient au minimum 75% de crème ou de crème légère. En sus, il est autorisé l'addition de saccharose (sucre blanc, sucre blanc ou sucre blanc raffiné) ; ferments lactiques ; aromates, épices, arômes, fruits, pulpes ou jus de fruits, miel, cacao ou chocolat.

CRÈME CHANTILLY

Mise en œuvre d'une crème fouettée contenant au minimum 30% de MG. La seule addition autorisée est celle du saccharose (15% maximum) et éventuellement des préparations aromatisantes (ex. Vanille).

CRÈME SOUS PRESSION «AÉROSOL»

Proche de la composition de la crème à fouetter, elle est toujours pasteurisée ou stérilisée. Un gaz neutre est injecté dans le conditionnement. En s'échappant, il provoque le foisonnement de la crème.

ABÉCÉDAIRE

CORNER

Opération qui consiste, à l'aide d'une corne, à racler le fond d'un cul de poule ou d'une cuve.

ÉMULSION

Mélange de liquides non miscibles entre eux qui donnent deux phases. Typiquement la matière grasse du lait - qui se présente sous forme de gouttelettes lipidiques qui ne se mélange pas à l'eau du lait - est une émulsion.

EXSUDATION

Phénomène de rejet (suintement) du sérum que l'on peut observer après plusieurs heures et qui provoque une humidification du support et un dessèchement de la crème foisonnée.

FOISONNER / MONTER LA CRÈME

Opération qui consiste à incorporer de l'air afin de faire augmenter le volume initial de crème pour obtenir une crème fouettée / montée.

FOISONNEMENT (TAUX)

Correspond au rapport entre le volume de départ et le volume obtenu après foisonnement. Il est en règle générale compris entre 2 et 3. Il dépend de la qualité de la crème et de son taux de matière grasse (idéalement au minimum de 35%), et pour une même crème, du matériel utilisé, de la quantité fouettée et de la température.

NAPPER

Opération qui consiste à recouvrir un mets uniformément de crème. Celle-ci se réalise

donc souvent au moment du dressage sur un plat déjà préparé.

POCHER À LA DOUILLE

Opération qui consiste à détailler, dresser, garnir ou décorer à l'aide d'une poche à douille. En polycarbonate ou en fer, la douille est cannelée pour les décors et lisse pour les garnitures et dressages.

RÉDUCTION / NAPPE

Opération qui consiste à faire réduire en portant à ébullition ou en laissant mijoter à feu doux. Le produit est réduit quand il est à la nappe, c'est-à-dire qu'il tient sur le dos d'une cuillère.

REPORT À FROID

Capacité de la crème à tenir dans le temps, soit un maintien du foisonnement sans exsudation. Élément très important

dans le choix d'une crème pour le confort de travail.

SERRER LA CRÈME

Opération délicate qui consiste à pousser le foisonnement de la crème, sans la faire retomber juste avant de la faire tourner en beurre.

SEUIL DE SOUPLESSE

Correspond au temps de foisonnement de la crème. Le seuil de souplesse est un élément très important dans le choix d'une crème pour le confort de travail.

SÉPARATION DE PHASE / TRANCHAGE / CRÉMAGE

Phénomène de séparation entre la matière grasse (grains de beurre) et le reste des composants de la crème.



La Crème être maître en la matière



En gastronomie, la crème est une matière noble et vivante qui n'est pas si facile à maîtriser. Elle peut paraître simple au demeurant mais est un ingrédient majeur de l'art culinaire et du patrimoine gastronomique français, auquel elle confère une qualité gustative exceptionnelle. Qu'elles soient entières ou légères, fraîches ou longue conservation, liquides ou épaisses, les crèmes méritent beaucoup d'égard à chaque étape.

LE TERROIR

La zone de collecte et son climat, les pâturages et vaches laitières, le cahier des charges des producteurs,... L'ensemble de ces éléments vont avoir un fort impact sur la qualité du lait et donc in fine de la crème.

LE SAVOIR-FAIRE CRÉMIER

Le choix des producteurs et l'organisation de la collecte sont une première étape indispensable afin d'obtenir un lait d'excellente qualité au sein de la laiterie. Le lait sera ensuite écrémé grâce à la technologie et la maîtrise industrielle. Cette étape importante exige un grand savoir-

faire, afin de préserver les qualités de la crème et lui garantir une grande régularité toute l'année. Le savoir-faire laitier joue également toute son importance pour bien adapter le process industriel au cahier des charges de la crème souhaitée.

VOTRE EXPERTISE

En tant qu'utilisateur de la crème, votre rôle est essentiel. Le choix de la bonne crème pour le bon usage, la manière dont vous travaillerez le produit ou encore la subtilité dont vous ferez preuve dans vos créations... tout cela permettra à la crème de se révéler et s'exprimer pleinement.

Le juste équilibre de la Crème



Deux critères sont essentiels lorsqu'on travaille une crème. La crème c'est tout d'abord une saveur qui se doit d'être combinée à une performance technique. Au travers de la synergie de ces deux facteurs, de nombreux usages de la crème en cuisine et en pâtisserie ont émergé au sein de la cuisine française.

LA SAVEUR

La crème doit offrir un équilibre parfait : une rondeur et de la fraîcheur en bouche avec un goût crémier prononcé. La crème se doit d'être même au delà un « conducteur d'arômes ». En effet, la fraîcheur aromatique garantit une très bonne fixation des ingrédients incorporés. C'est aussi bien valable en pâtisserie avec l'incorporation de chocolat, vanille, fruits,... qu'en cuisine avec les émulsions et sauces à base par exemple de champignons. Il faut donc éviter des crèmes trop typées (mures ou affinées) et privilégier une crème qui permet aux différentes saveurs de la recette de s'exprimer.

LA PERFORMANCE TECHNIQUE

Chaque crème offre des performances techniques différentes. Leur texture et leur taux de matières grasses leur confèrent des propriétés spécifiques. Par exemple, la crème épaisse sera parfaite pour obtenir des notes acidulées, la crème légère offrira des réductions économiques et la crème entière est indispensable pour réaliser un foisonnement.

Parmi les performances techniques qu'offre une crème, le foisonnement est une des plus exigeantes et nécessite plusieurs facteurs afin d'en garantir la réussite.

EN CUISINE

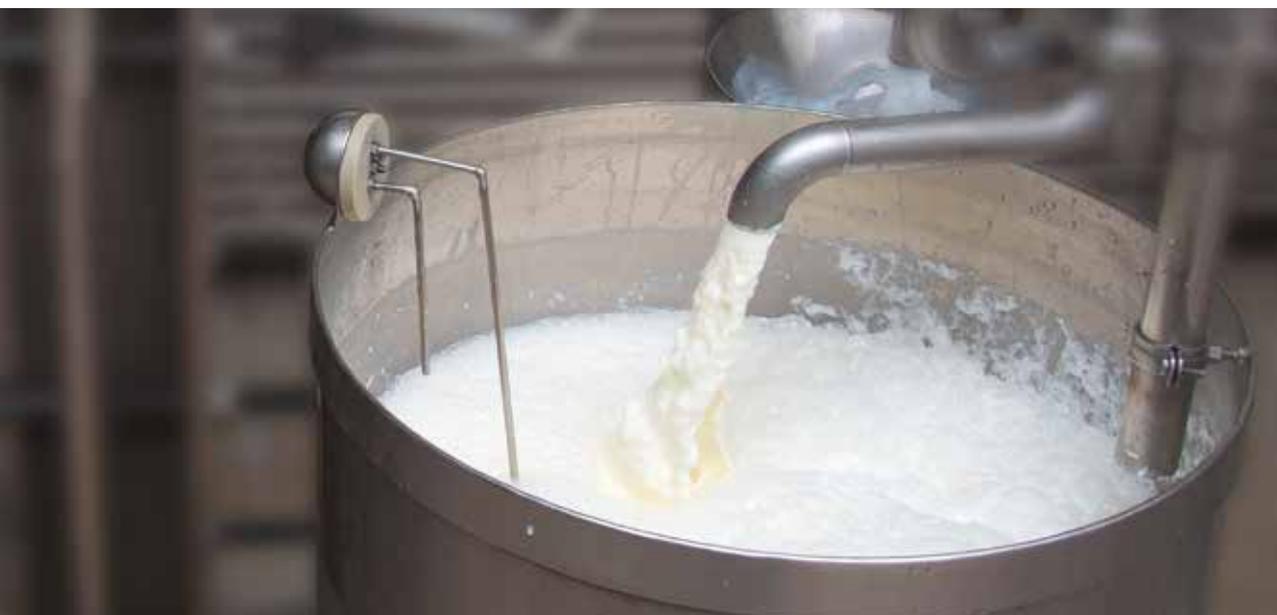


- Sauces et réductions
- Crèmes de légumes
- Émulsions
- Vichyssoise, Royale, Bisque
- Veloutés
- Espuma, nages et écumes
- Mousses et mousselines
- Appareils à crème prise

EN PÂTISSERIE



- Ganache
- Crème fouettée
- Crème chantilly
- Crème Diplomate
- Crème Madame
- Bavaois
- Fontainebleau
- Crème brûlée et catalane
- Panna cotta
- Glaçage



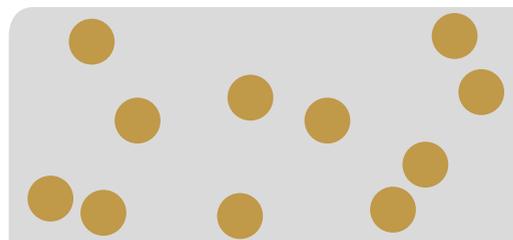
L'art du foisonnement pour créer à foison

La crème et son taux de matières grasses sont des éléments-clés du foisonnement, et c'est dans le foisonnement que la crème à 35% de matières grasses exprime son élégance à la perfection.

LES CLÉS DE LA COMPRÉHENSION DU FOISONNEMENT

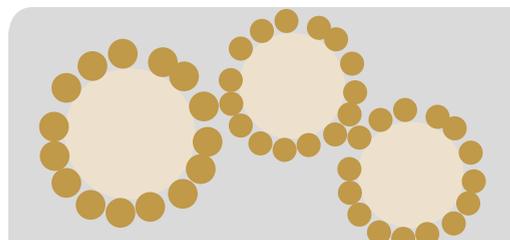
Augmenter le volume d'une crème en y incorporant de l'air, c'est la définition du foisonnement. Cette opération augmente la surface de contact entre la crème et l'air, créant des bulles d'air à l'intérieur de la crème qui la développent et la texturent. Les bulles se trouvent ainsi définitivement « enfermées » dans la crème, du fait des globules gras présents qui s'accumulent tout autour.

Crème liquide



● Eau ● Globules gras

Crème foisonnée



● Eau ● Globules gras ● Bulles d'air

Il faut être attentif car un battage trop long entraîne au final un relargage de l'air et des grains de beurre commencent à apparaître.

C'est pourquoi ce processus exigeant implique d'en maîtriser le savoir-faire afin d'en obtenir les meilleures performances.

LES CLÉS DE LA PERFORMANCE DU FOISONNEMENT

Une crème à 35 % de MG

Plus le taux de matière grasse est élevé, plus le nombre de globules gras est important et permet ainsi de former un « squelette » solide qui maintient les bulles d'air entre elles.

Un bol, un fouet et une crème liquide à 4 °C

Plus l'environnement est froid (salle, matériel, crème) plus ce « squelette » sera stable du fait de la cristallisation des globules gras qui leur confère un état plus solide permettant de mieux capturer les bulles d'air.

Un batteur professionnel à vitesse moyenne constante

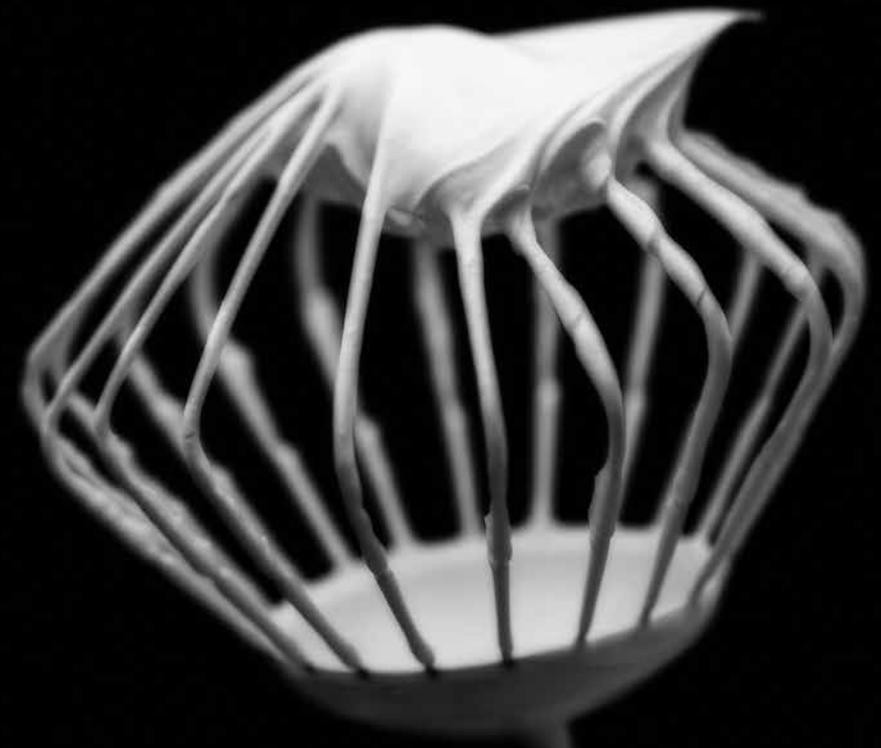
Un batteur possède une forme de fouet spécifique permettant une incorporation ample et rapide de l'air dans la crème. Contrairement à ce qu'on pourrait croire, la vitesse maximum n'est pas optimale car elle ne laisse pas le temps à l'air de s'incorporer correctement et ainsi texturer la crème.

LES CLÉS DE LA RÉUSSITE DU FOISONNEMENT

Pour toutes les crèmes montées, la crème passe par différents états de fermeté, durant le processus de foisonnement afin de permettre deux types d'utilisation :

- **LA CRÈME MONTÉE POUR INCORPORATION** est montée sans trop la serrer. Elle doit rester souple pour continuer à être travaillée avec d'autres ingrédients. 3 grands états d'incorporation correspondant à 3 usages peuvent être observés. Le foisonnement s'arrête lorsqu'un bec d'oiseau est obtenu.

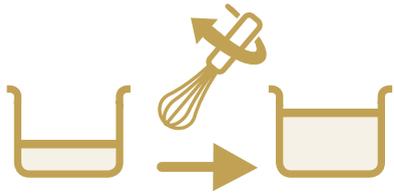
- **LA CRÈME MONTÉE POUR FINITION/DÉCOR** doit être montée de manière plus serrée afin de conserver une tenue bien ferme dans le temps. Le foisonnement doit être arrêté lorsqu'une boule se forme dans le fouet, et que la crème se décolle nettement du bord de la cuve.



Les 3T d'une bonne crème montée



Trois critères sont essentiels pour observer le comportement d'une crème foisonnée et ainsi délivrer rentabilité, qualité et satisfaction clientèle.



UN TAUX À LA HAUTEUR

Le taux de foisonnement d'une crème entière se calcule par le ratio entre le poids de l'état liquide sur le poids de l'état foisonné. Plus le taux sera haut, plus il sera possible de réaliser un nombre conséquent de portions et d'être ainsi économiquement intéressant grâce au gain de matière...

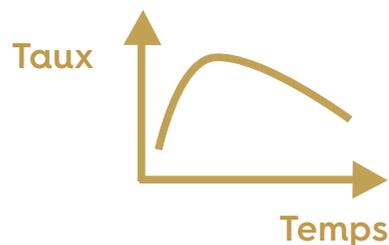
La crème se doit donc d'être à la hauteur !



UNE TENUE PLUS QUE CORRECTE EXIGÉE

Une crème foisonnée s'évalue également par sa tenue qui se mesure par l'observation visuelle de son affaissement et l'exsudation qui peut en découler. Une crème se doit de tenir tout au long de la journée mais également le lendemain de sa réalisation, afin de garantir une finition impeccable. C'est ce que l'on appelle le report. La crème ne doit pas ou peu exsuder de l'eau, au risque de détremper par exemple le biscuit ou le chou. Elle ne doit pas non plus s'affaisser afin de garder un visuel de qualité...

La crème doit avoir une tenue irréprochable !



UN TEMPS UNIQUE

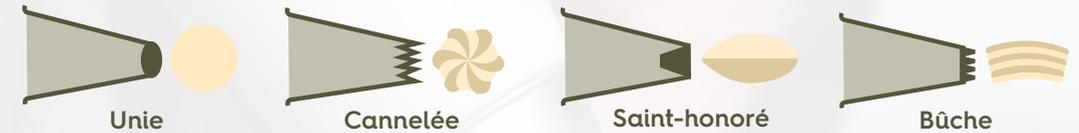
À conditions identiques (taux de matières grasses, batteur, température) chaque crème possède un seuil de souplesse qui lui est propre. Il est donc important, lorsqu'on travaille une crème, d'étudier son comportement spécifique durant le foisonnement afin d'identifier ses différents états. À chaque nouvelle crème utilisée, on reprend donc à zéro ses habitudes de travail...

La crème a son juste temps !

LA DOUILLE, UN USTENSILE PRIMORDIAL

Lorsqu'on a obtenu une belle crème montée suite à une mise en œuvre au batteur, l'étape ultérieure consiste ensuite à pocher la crème à l'aide d'une poche à douille. Le choix de la douille peut influencer sur la mise en œuvre au batteur. En effet, plus le diamètre de la douille sera petit, plus la crème subira une pression lors de son passage par la douille. Il faudra, dès lors, veiller à moins la serrer en amont pour préserver ses qualités.

Que ce soit pour garnir ou décorer, une large palette de douilles va permettre à la crème de se prêter à une multitude de formes et de pousser la créativité de chacun !



Travailler la bonne crème pour le meilleur usage

Pour répondre aux exigences de qualité et de culinarité des professionnels de la restauration, nous avons développé toute une gamme de crèmes adaptées à chaque besoin. La bonne crème pour le meilleur usage, pour que Président Professionnel accompagne tous les chefs, de l'école aux étoiles.

LES CRÈMES ENTIÈRES

Foisonnement, tenue... Les crèmes entières Président Professionnel ne font pas les choses à moitié ! Ou quand l'exigence sublime l'art culinaire.

CRÈME GASTRONOMIQUE 35% MG

En cuisine

Elle excelle en cuisine, offrant une stabilité parfaite à l'incorporation d'ingrédients acides ou d'alcools. L'idéal pour la réussite de sauces lisses, nappantes et brillantes. Son goût de crème inimitable exhaustera toutes les saveurs.

En pâtisserie

Son taux de foisonnement à 3 L, son excellente tenue à 48h et son goût délicat conducteur de saveurs en font le meilleur allié des pâtisseries en quête de performance.

ENGAGEMENTS
PERFORMANCES
Taux 3L* | **Tenue 48H****

*Tests effectués sous contrôle d'huissiers de justice sur « Robot-Coupe », « KitchenAid Pro », « Kenwood » et « Dito Sama »
**Test effectué sous contrôle d'huissier de justice.

CRÈME SUPÉRIEURE BIOLOGIQUE 35% MG

La Crème Supérieure Biologique est issue de laits biologiques sélectionnés auprès de nos producteurs.

Sa saveur fine donnera du goût à vos préparations sucrées et salées.

LES CRÈMES LÉGÈRES

Elles ont moins de matière grasse mais nous ne les prenons pas à la légère. Nos crèmes légères offrent également de hautes performances.

LIAISONS ET CUISSONS 18% MG

Avec 40% de sauce en plus, le haut rendement de réduction de la Crème Liaisons & Cuissons n'a rien à envier aux crèmes plus grasses.

Une crème qui réduit aussi vite et bien, et dont la liaison immédiate, nappante et homogène est quasi parfaite.

Sa stabilité au bain-marie ainsi que sa grande résistance aux hautes températures lui permettent également de s'adapter à tous les usages en cuisson.

SAUCES ET CUISSONS 15% MG

À froid comme à chaud, la crème fraîche épaisse Sauces & Cuissons ne tranche jamais. Elle offre un précieux gain de temps/matière pour amener le produit « à la nappe ».

Elle reste idéale pour le travail en liaison froide, pour remettre en température des plats sans déphasage.

Châtaigne de mer en coque



Éric FRECHON
Meilleur Ouvrier de France,
Chef des cuisines Le Bristol*** Paris



Stella à la chantilly pistache



Christophe FELDER
Chef pâtissier,
Les Pâtisseries Mutzig



Ingrédients

Écume d'oursin

- 300 g de langues d'oursin
(2 kg d'oursins)
- 75 g de jus d'oursin
- 300 g de crème gastronomique
Président Professionnel
- 9 g de blanc d'œuf en poudre
- Jus de citron
- 2 feuilles de gélatine
- Sel, poivre

Mousseline d'œufs

- 12 œufs
- 60 g de beurre gastronomique
Président Professionnel
- 50 cl de crème gastronomique
Président Professionnel
- Sel, poivre

Préparation

Écume d'oursin

Mixer la moitié des langues d'oursin, le blanc d'œuf en poudre et le jus de citron. Faire fondre les feuilles de gélatine dans le jus d'oursin puis ajouter la crème. Mélanger les deux appareils et passer le tout au chinois. Rectifier l'assaisonnement, mettre dans un siphon et gazer. Tenir au frais dans de la glace.

Mousseline d'œufs

Faire une brouillade d'œufs classique. Passer au mixeur en y ajoutant le beurre et la crème puis assaisonner. La consistance doit être crémeuse. Mettre en siphon avec une cartouche.

Dressage

Remplir chaque coque d'oursin aux trois quarts avec de la mousseline d'œufs. Déposer les langues d'oursins restantes dessus et recouvrir d'espuma d'oursin.

Ingrédients

Biscuit Breton

- 125 g de beurre gastronomique
Président Professionnel
- 1 pincée de sel
- 75 g de sucre semoule
- 1 g de vanille mixée
- 50 g de jaunes d'œufs
- 35 g de cassonade
- 80 g de blancs d'œufs
- 20 g de sucre semoule
- 125 g de farine
- 1 g de levure chimique

Chantilly pistache

- 220 g de lait entier Lactel
Président Professionnel
- 7 g de gélatine poudre 200 bloom
- 260 g de chocolat ivoire
- 20 g de beurre de cacao
- 450 g de crème gastronomique
Président Professionnel
- 100 g de pâte de pistache

Préparation

Biscuit Breton

Blanchir le beurre et le sucre semoule puis ajouter le sel et la vanille. Blanchir les jaunes et la cassonade, les ajouter, puis ajouter les blancs montés avec le sucre semoule. Verser enfin la farine et la levure et mélanger. Pocher dans des cercles beurrés et sucrés avec de la cassonade. Cuire 20 min à 160 °C.

Chantilly pistache

Chauffer le lait et la pâte de pistache. Ajouter la gélatine et verser sur le chocolat blanc et le beurre de cacao. Après refroidissement, ajouter la crème liquide. Laisser refroidir une nuit au réfrigérateur. Monter en crème avant utilisation.

Le mot de la faim



« Crème Chantilly, crème fleurette, crème double, crème épaisse, crème légère... Sous toutes ses formes, la crème nous met vraiment dans tous nos états !

Sa texture sur mesure, son goût réconfortant, sa couleur blanc immaculé nous promettent de conquérir les plus hauts sommets de la gourmandise.

Pour le pâtissier que je suis, la crème fait partie de la liste des ingrédients incontournables pour la réussite de mes desserts. Elle sait sublimer une simple Tarte Tatin, qui prend alors tout son sens grâce à cette petite boule de neige pleine de fraîcheur, délicieux contraste avec la douce tiédeur des bonnes pommes caramélisées.

Et que serait un Baba ou un Saint-Ô sans elle ? Certainement pas à la hauteur de toutes nos attentes à la dégustation.

Avec sa joyeuse légèreté et son irrésistible générosité, la crème apporte sa petite touche de folie ludique, cette même folie que je garde en tête depuis tout petit. Je me souviens de la montagne de Chantilly que préparait Jacky, le second de papa dans la boulangerie-pâtisserie familiale de Schirmeck en Alsace pour garnir les petits choux... Et du bonheur de passer par le labo pour plonger mon doigt dedans en rentrant de l'école ! Sans oublier nos fous rires avec ma grande sœur, quand on jouait à celui qui arriverait à dévorer toute la crème sur le bout de son nez à la vitesse de l'éclair ! »

Christophe FELDER
Chef pâtissier, Les pÂtissiers, Mutzig



Le Culinarium

Président Professionnel



À vos côtés, au service de l'art culinaire

Pour ceux qui ont fait
de la cuisine plus qu'un métier,
le projet de toute une vie.

Pour ceux qui visent les étoiles
et ceux qui en ont dans les yeux.

Pour ceux qui sélectionnent avec leurs
sens, transforment avec leurs mains
et s'expriment avec le cœur.

Pour tous ceux-là...
Président Professionnel
a créé Le Culinarium.

Bien plus qu'un site,
une tribune où l'art culinaire
exprime ce qu'il a de meilleur.

Rendez-vous sur
president-professionnel.fr



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

www.president-professionnel.fr/culinarium

