

# CRÈME AU BEURRE à LA MERINGUE SUISSE DE MICH TURNER

## La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/creme-au-beurre-meringue-suisse/>

Une crème au beurre à la texture idéale pour décorer des gâteaux

Chef : Mich Turner

Temps de préparation : 20 Minutes

Temps de cuisson : 10 Minutes

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Britannique

Plats : Base, Base Sucrée, Crème, Crème Au Beurre, Crème Dessert,

## Ingrédients

### Pour 1 kg

\*La meringue Suisse

6 Blancs d'Oeuf 180 grammes

400 grammes de Sucre

\*Beurre

560 grammes de Beurre Laissé 30 minutes à température ambiante

\*En option

Quelques gouttes de Colorant alimentaire

Un extrait ou une liqueur Amande, Rose, Vanille, etc...

### Pour 800 g

\*La meringue Suisse

4,8 Blancs d'Oeuf 144 grammes

320 grammes de Sucre

\*Beurre

448 grammes de Beurre Laissé 30 minutes à température ambiante

\*En option

Quelques gouttes de Colorant alimentaire

Un extrait ou une liqueur Amande, Rose, Vanille, etc...

### Pour 600 g

\*La meringue Suisse

3,6 Blancs d'Oeuf 108 grammes

## CRÈME AU BEURRE à LA MERINGUE SUISSE DE MICH TURNER

240 grammes de Sucre

\*Beurre

336 grammes de Beurre Laissé 30 minutes à température ambiante

\*En option

Quelques gouttes de Colorant alimentaire

Un extrait ou une liqueur Amande, Rose, Vanille, etc...

### **Pour 400 g**

\*La meringue Suisse

2,4 Blancs d'Oeuf 72 grammes

160 grammes de Sucre

\*Beurre

224 grammes de Beurre Laissé 30 minutes à température ambiante

\*En option

Quelques gouttes de Colorant alimentaire

Un extrait ou une liqueur Amande, Rose, Vanille, etc...

## **Instructions**

1. Avant de commencer, on doit également porter le Beurre (560 g) à température ambiante : 20 minutes minimum

2. Le beurre doit être mou mais pas fondu au micro-ondes !

### **La Meringue Suisse**

3. On va réaliser la meringue Suisse : Verser les Blancs d'Oeuf (6) et la moitié du Sucre (200 g) dans un bol

4. Une meringue Suisse, c'est tout simplement des blancs d'oeufs fouettés, après avoir été préalablement précuits au bain-marie

5. Faire chauffer de l'eau dans une casserole

6. Poser le bol sur la casserole

7. L'eau de la casserole ne doit pas être en contact avec le bol sinon les Blancs d'Oeuf cuiront en omelette !

8. Si vous comptez utiliser un robot (genre Kitchen Aid) comme moi, alors pouvez utiliser la cuve du robot (genre Kitchen Aid) directement sur le bain-marie

9. Fouetter les Blancs d'Oeuf avec un fouet à main : le Sucre va fondre, et les Blancs d'Oeuf vont commencer à mousser

10. Contrôler la température : trop chaud et les blancs cuisent, pas assez chaud et les blancs ne seront pas précuits (précuire les blancs permet d'obtenir une bonne texture finale)

11. Continuer à fouetter jusqu'à une température entre 61 C et 70 C

12. Entre 61 C et 70 C, retirer du feu : le Sucre a fondu, et les Blancs d'Oeuf sont mousseux

## **CRÈME AU BEURRE à LA MERINGUE SUISSE DE MICH TURNER**

13. Fouetter les Blancs d'Oeuf afin de les monter en neige afin de réaliser votre meringue. On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique
14. Quand les Blancs d'Oeuf commencent à être montés en neige, alors serrer avec la 2ème moitié du Sucre (200 g)
15. Tout en continuant de fouetter, on ajoute alors le Beurre (560 g) mou (et non liquide), mais pas en une seule fois
16. Ajouter un cube à la fois et laisser fouetter quelques secondes