

LA CRÈME AU BEURRE à LA PISTACHE DE CHRISTOPHE FELDER

La Recette

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

Une délicieuse crème au beurre au parfum de pistache

Chef : Christophe Felder

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

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

Ingrédients

Pour 1 kg

*La meringue Italienne

40 grammes d'Eau 4 Centilitres/40 Millilitres

100 grammes de Sucre

70 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 2,3 Oeufs

25 grammes de Sucre

*La pâte à bombe

5 Jaunes d'Oeuf 100 grammes

240 grammes de Sucre

100 grammes d'Eau 10 Centilitres/100 Millilitres

*Beurre

360 grammes de Beurre Laissé 30 minutes à température ambiante

*Saveur pistaches

100 grammes de Pâte de Pistache Pour les recettes, voir ICI

*En option

du Colorant alimentaire Couleur verte

Pour 750 g

*La meringue Italienne

30 grammes d'Eau 3 Centilitres/30 Millilitres

75 grammes de Sucre

52,5 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 1,7 Oeufs

18,7 grammes de Sucre

*La pâte à bombe

LA CRÈME AU BEURRE à LA PISTACHE DE CHRISTOPHE FELDER

3,7 Jaunes d'Oeuf 74 grammes

180 grammes de Sucre

75 grammes d'Eau 7,5 Centilitres/75 Millilitres

*Beurre

270 grammes de Beurre Laissé 30 minutes à température ambiante

*Saveur pistaches

75 grammes de Pâte de Pistache Pour les recettes, voir ICI

*En option

du Colorant alimentaire Couleur verte

Pour 500 g

*La meringue Italienne

20 grammes d'Eau 2 Centilitres/20 Millilitres

50 grammes de Sucre

35 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 1,1 Oeufs

12,5 grammes de Sucre

*La pâte à bombe

2,5 Jaunes d'Oeuf 50 grammes

120 grammes de Sucre

50 grammes d'Eau 5 Centilitres/50 Millilitres

*Beurre

180 grammes de Beurre Laissé 30 minutes à température ambiante

*Saveur pistaches

50 grammes de Pâte de Pistache Pour les recettes, voir ICI

*En option

du Colorant alimentaire Couleur verte

Pour 1,5 kg

*La meringue Italienne

60 grammes d'Eau 6 Centilitres/60 Millilitres

150 grammes de Sucre

105 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 3,5 Oeufs

37,5 grammes de Sucre

*La pâte à bombe

7,5 Jaunes d'Oeuf 150 grammes

360 grammes de Sucre

150 grammes d'Eau 15 Centilitres/150 Millilitres

*Beurre

540 grammes de Beurre Laissé 30 minutes à température ambiante

*Saveur pistaches

150 grammes de Pâte de Pistache Pour les recettes, voir ICI

LA CRÈME AU BEURRE à LA PISTACHE DE CHRISTOPHE FELDER

*En option

du Colorant alimentaire Couleur verte

Instructions

Préparation des ingrédients

1. Avant de commencer la recette, on doit laisser les Blancs d'Oeuf (70 g pris de 2,3 Oeufs) à température ambiante 30 minutes, ils monteront mieux
2. On doit également avoir un Beurre (360 g) à température ambiante : laisser ramollir à température ambiante 30 minutes minimum. Le beurre doit être mou afin qu'il s'incorpore à la crème anglaise
3. Ne pas faire fondre par contre au micro-ondes : Un Beurre (360 g) trop liquide et donc trop chaud et votre crème au beurre sera ruinée !

La meringue italienne

4. Faire un sirop : Faire chauffer l'Eau (40 g ou 4 Centilitres/40 Millilitres) et le Sucre (100 g) dans une casserole
5. Cuire à feu très vif
6. Pendant la cuisson, il est recommandé de passer un pinceau de cuisine trempé dans de l'eau sur les bords de la casserole afin de nettoyer les cristaux de sucre qui risquent de surcuire et de faire masser le sirop
7. Si votre sirop masse, il va cristalliser : si votre sirop passe du stade liquide au stade de masse cristallisée (une sorte de mousse plus ou moins solide), alors votre sirop a massé et vous êtes juste bons à recommencer...
8. Mettre les Blancs d'Oeuf (70 g pris de 2,3 Oeufs) et le Sucre (25 g) dans un bol propre
9. Pendant que le sirop cuit, commencer à battre au fouet les Blancs d'Oeuf (70 g pris de 2,3 Oeufs), à vitesse moyenne d'abord. On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique
10. Après 5 minutes, augmenter la vitesse à vitesse moyenne et attendre 5 minutes
11. Faire bouillir le sirop pendant ce temps et vérifier la température : attendre qu'elle atteigne 110 C
12. Quand le sirop atteint 110 C, augmenter la vitesse du fouet et fouetter les blancs à Vitesse Maximale
13. Rappel : il ne faut jamais arrêter de battre des blancs sans quoi ils retombent !
14. Puis quand la température atteint les 118 C, retirer du feu
15. Verser en filet ce sirop tout en fouettant
16. Avant d'ajouter le sirop, les blancs doivent en principe déjà être montés et blancs, presque fermes. Si ce n'est pas le cas, il faut continuer à fouetter et monter les blancs avant de verser !
17. Attention de ne pas verser le filet de sirop directement sur le fouet, mais sur le bord de la cuve,

LA CRÈME AU BEURRE à LA PISTACHE DE CHRISTOPHE FELDER

sinon le sirop est projeté sur les parois et pas dans les blancs !

18. Grace à la chaleur du sirop, la meringue augmente en volume. Par ailleurs, le sirop cuit rend la meringue brillante

19. Continuer de fouetter, au moins 5 minutes : Toucher la cuve, et quand elle n'est plus brûlante et qu'elle est pratiquement à température ambiante, arrêter de fouetter (entre 5 minutes et 10 minutes)

20. Vous avez une meringue italienne, lisse et brillante

La pâte à bombe

21. Fouetter les Jaunes d'Oeuf (5) dans un nouveau bol. On cherche à faire mousser les Jaunes d'Oeuf, et donc un robot (genre Kitchen Aid) ou un batteur électrique s'imposent : éviter de le faire manuellement afin d'obtenir un meilleur résultat

22. Refaire un 2ème sirop à cuire dans une casserole le Sucre (240 g) et l'Eau (100 g ou 10 Centilitres/100 Millilitres)

23. Attendre que la température atteigne 118 C

24. Verser ce sirop sur les Jaunes d'Oeuf

25. Cette pâte à bombe va permettre de solidifier la crème et de la rendre résistante !

26. Ajouter le Beurre (360 g) qui doit être mou et non fondu comme je l'ai indiqué au début de la recette !

27. Incorporer au fouet à main

28. L'émulsion a du mal à prendre au début, mais cela vient après quelques secondes

29. Si vous souhaitez apporter une saveur, c'est maintenant qu'il faut ajouter la liqueur ou l'extrait (vanille, amande, rose, etc...), puis fouetter à nouveau quelques secondes

30. Attention à la quantité : ne pas trop en ajouter afin de ne pas déstructurer la crème

Mélange Meringue / pâte à bombe

31. Verser la meringue Italienne sur la pâte à bombe mélangée au Beurre

32. Incorporer délicatement avec un fouet à main

33. Ne pas fouetter !! On cherche à ne pas casser la texture des blancs fouettés

On trouve de la Pâte de pistache dans le commerce, mais rarement bonne, et si la couleur ou le goût sont douteux... il vaut mieux la faire soi-même ! :

Je vous donne des recettes maison ICI

34. Ajouter la Pâte de Pistache (100 g) à la crème

35. Incorporer délicatement avec un fouet à main (mais ne pas fouetter pour ne pas détruire la structure de la crème au beurre avec meringue italienne)

36. Si la Pâte de Pistache (100 g) est trop dure, vous ne pourrez pas l'incorporer délicatement. Elle risque de faire retomber votre mousse. Si elle est trop dure la faire ramollir au bain-marie ou au micro-ondes

En option, une couleur

37. En option, vous pouvez rajouter quelques gouttes de Colorant alimentaire, de couleur verte. Je vous l'ai souvent dit, je ne suis pas forcément pour ces colorants, mais les gens réagissent positivement aux couleurs d'un dessert.

LA CRÈME AU BEURRE à LA PISTACHE DE CHRISTOPHE FELDER