

LA CRÈME AU BEURRE CLASSIQUE DE M.O.F STÉPHANE TRÉAND

La Recette

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

Une crème au beurre classique, à base de pâte à bombe, classique et rapide

Chef : Stéphane Tréand

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

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

Ingrédients

Pour 560 g

*La pâte à bombe

105 grammes de Sucre

35 grammes d'Eau

35 grammes d'Eau 3,5 Centilitres/35 Millilitres

8 grammes de Glucose

65 grammes d'Oeufs

65 grammes d'Oeufs ou 1,3 Oeufs

25 grammes de Jaunes d'Oeuf

25 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 1,2 Oeufs

*Beurre

325 grammes de Beurre

325 grammes de Beurre Laissé 30 minutes à température ambiante

*En option

Un extrait ou une liqueur

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

Pour 896 g

*La pâte à bombe

168 grammes de Sucre

56 grammes d'Eau

56 grammes d'Eau 5,6 Centilitres/56 Millilitres

12,8 grammes de Glucose

104 grammes d'Oeufs

LA CRÈME AU BEURRE CLASSIQUE DE M.O.F STÉPHANE TRÉAND

104 grammes d'Oeufs ou 2 Oeufs

40 grammes de Jaunes d'Oeuf

40 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 2 Oeufs

*Beurre

520 grammes de Beurre

520 grammes de Beurre Laissé 30 minutes à température ambiante

*En option

Un extrait ou une liqueur

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

Pour 1,12 kg

*La pâte à bombe

210 grammes de Sucre

70 grammes d'Eau

70 grammes d'Eau 7 Centilitres/70 Millilitres

16 grammes de Glucose

130 grammes d'Oeufs

130 grammes d'Oeufs ou 2,6 Oeufs

50 grammes de Jaunes d'Oeuf

50 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 2,5 Oeufs

*Beurre

650 grammes de Beurre

650 grammes de Beurre Laissé 30 minutes à température ambiante

*En option

Un extrait ou une liqueur

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

Instructions

1. Avant de commencer, on doit porter le Beurre (325 g) à température ambiante : 30 minutes minimum

2. Le beurre doit être mou afin qu'il s'incorpore à la pâte à bombe

3. Un Beurre (325 g) trop liquide et donc trop chaud et votre crème au beurre sera ruinée ! Si c'est le cas, faire refroidir

La Pâte à Bombe

4. Faire un sirop : Faire chauffer l'Eau (35 g ou 3,5 Centilitres/35 Millilitres), le Glucose (8 g) et le Sucre (105 g)

5. Faire chauffer à feu très fort

6. Pendant la cuisson, il est recommandé de passer un pinceau de cuisine mouillé sur les bords de

LA CRÈME AU BEURRE CLASSIQUE DE M.O.F STÉPHANE TRÉAND

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. Pendant que le sirop cuit, commencer à battre au fouet les Oeufs (65 g ou 1,3 Oeufs) et les Jaunes d'Oeuf (25 g pris de 1,2 Oeufs), à Vitesse Moyenne d'abord

9. On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique

10. Après 5 minutes, augmenter la vitesse à Vitesse Elevée et attendre 5 minutes

11. Faire bouillir le sirop pendant ce temps et vérifier la température : attendre qu'elle atteigne 121 C

12. Quand le sirop atteint 121 C, augmenter la vitesse du fouet et fouetter les oeufs à Vitesse Maximale

13. Puis quand la température atteint les 121 C, retirer du feu

14. Verser en filet ce sirop tout en fouettant.

15. Avant d'ajouter le sirop, les oeufs doivent en principe déjà être montés, presque fermes. Si ce n'est pas le cas, il faut absolument fouetter et monter les oeufs !

16. Attention de ne pas verser le filet de sirop directement sur le fouet, mais sur le bord de la cuve, sinon le sirop est projeté sur les parois et pas dans les oeufs !

17. Grâce à la chaleur du sirop, les oeufs prennent du volume

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

19. Ajouter le Beurre (325 g) qui doit être mou et non fondu comme je l'ai indiqué au début de la recette !

20. Continuer de fouetter : cela fait rentrer de l'air et la crème s'aère

En option, une saveur

21. 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

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