

# LA CRÈME AU BEURRE DE PIERRE HERMÉ

## La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/recette-de-la-creme-au-beurre/>

La Crème au Beurre, une base pour de nombreux desserts... Ici, la version de pierre Hermé

Chef : Pierre Hermé

Temps de préparation : 30 Minutes

Temps de repos : 1 H

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

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

## Ingrédients

### **880 g : Avec 4 oeufs**

4 Oeufs 200 grammes. Laissés 30 minutes à température ambiante

\*Crème Anglaise

45 grammes de Sucre

90 grammes de Lait 8,64 Centilitres/86,4 Millilitres

\*Beurre

450 grammes de Beurre Laissé 30 minutes à température ambiante

\*Meringue

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

250 grammes de Sucre

\*En option

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

### **600 g : Avec 3 oeufs**

3 Oeufs 150 grammes. Laissés 30 minutes à température ambiante

\*Crème Anglaise

33,7 grammes de Sucre

67,5 grammes de Lait 6,48 Centilitres/64,8 Millilitres

\*Beurre

337,5 grammes de Beurre Laissé 30 minutes à température ambiante

\*Meringue

56,2 grammes d'Eau 5,62 Centilitres/56,2 Millilitres

187,5 grammes de Sucre

## LA CRÈME AU BEURRE DE PIERRE HERMÉ

\*En option

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

### **400 g : Avec 2 oeufs**

2 Oeufs 100 grammes. Laissés 30 minutes à température ambiante

\*Crème Anglaise

22,5 grammes de Sucre

45 grammes de Lait 4,32 Centilitres/43,2 Millilitres

\*Beurre

225 grammes de Beurre Laissé 30 minutes à température ambiante

\*Meringue

37,5 grammes d'Eau 3,75 Centilitres/37,5 Millilitres

125 grammes de Sucre

\*En option

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

### **1,2 kg : Avec 6 oeufs**

6 Oeufs 300 grammes. Laissés 30 minutes à température ambiante

\*Crème Anglaise

67,5 grammes de Sucre

135 grammes de Lait 12,96 Centilitres/129,6 Millilitres

\*Beurre

675 grammes de Beurre Laissé 30 minutes à température ambiante

\*Meringue

112,5 grammes d'Eau 11,25 Centilitres/112,5 Millilitres

375 grammes de Sucre

\*En option

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

## Instructions

### **Préparation des ingrédients**

1. Avant de commencer la recette, on commence par clarifier (séparer) les Oeufs (4)
2. On doit laisser les 4 blancs d'oeufs à température ambiante 30 minutes, cela permettra de mieux les monter (pendant ce temps, réserver les jaunes au frais)
3. Avant de commencer, on doit également porter le Beurre (450 g) à température ambiante : 30 minutes minimum. Le beurre doit être mou afin qu'il s'incorpore à la crème anglaise
4. Un Beurre (450 g) trop liquide et donc trop chaud et votre crème au beurre sera ruinée ! Si c'est le cas, faire refroidir

### **La Crème Anglaise**

## LA CRÈME AU BEURRE DE PIERRE HERMÉ

5. Commencer par la crème anglaise : Dans un grand bol, fouetter (mais ne pas blanchir), les Jaunes d'Oeufs (4) et le Sucre (45 g)
6. Faire bouillir le Lait (90 g ou 8,64 Centilitres/86,4 Millilitres)
7. et verser ce Lait sur le mélange Jaunes/Sucre, et mélanger vite pour ne pas cuire les oeufs
8. Remettre le contenu dans la casserole
9. Fouetter, à feu moyen, assez énergiquement afin de ne pas sur-cuire les oeufs
10. Il faut éviter de sur-cuire sinon la crème aura un gout d'omelette ! Pour éviter cela, on peut utiliser un thermomètre, et tout en fouettant le mélange, vérifier la température : retirer du feu lorsque la température atteint 84 C
11. Transférer dans un autre récipient immédiatement afin de stopper la cuisson. On parle du stade de "nappe" : la crème ne coule plus lorsqu'on passe un doigt sur la maryse (c'est aussi un test facile qui permet de se passer du thermomètre)

### Fouetter

12. Sans attendre, fouetter afin d'aérer : On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique

### Ajout du beurre

13. Sans attendre : ajouter alors le Beurre (450 g), tout en fouettant, un morceau de beurre à la fois.
14. Le beurre doit être mou !
15. La quantité de Beurre (450 g) fait peur... mais il s'agit d'une crème au beurre, donc pas de triche !!
16. Si le beurre est trop froid : Il ne s'intégrera mal à la crème et fera des grains
17. Si le beurre est fondu, liquide, ou trop chaud : Il détruira la crème
18. On obtient une texture de crème épaisse
19. Une crème qui tient au crochet ! Cela ne se voit pas trop sur la photo, mais à ce stade, la couleur est un peu jaune. En ajoutant la meringue plus tard, la crème va s'éclaircir

### En option, une saveur

20. Si vous souhaitez apporter une saveur, c'est maintenant qu'il faut ajouter la liqueur ou l'extrait (
21. Attention à la quantité : ne pas trop en ajouter afin de ne pas déstructurer la crème

### La meringue italienne

22. Faire chauffer l'Eau (75 g ou 7,5 Centilitres/75 Millilitres) et le Sucre (250 g)
23. Pendant la cuisson, il est recommandé de passer un pinceau mouillé sur les bords afin de nettoyer les cristaux de sucre qui risquent de surcuire et de faire masser le sirop
24. Pendant que le sirop cuit, commencer à battre au fouet les blancs d'oeufs (4), à Vitesse Moyenne d'abord. On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique
25. Après 5 minutes, augmenter la vitesse à Vitesse Moyenne et attendre 5 minutes
26. Faire bouillir le sirop pendant ce temps, et vérifier la température : attendre qu'elle atteigne 110 C
27. Quand le sirop atteint 110 C, augmenter la vitesse du fouet et fouetter les blancs Vitesse

## LA CRÈME AU BEURRE DE PIERRE HERMÉ

Maximale. rappelons qu'il ne faut jamais arrêter de battre des blancs sans quoi ils retombent

28. Puis quand la température atteint les 118 C, retirer du feu

29. Verser en filet ce sirop tout en fouettant

30. 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 absolument fouetter et monter les blancs !

31. 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 blancs !

32. On continue 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)

33. La meringue doit bien tenir au crochet, sinon, continuer de fouetter !!

34. Vous avez une meringue italienne, lisse et brillante

### La quantité de meringue

Avant de mélanger, il faut décider quelle quantité de meringue vous désirez:

Dans la version originale

- Pierre Hermé n'utilise qu'une partie de sa meringue: il indique qu'il ne faut que 175 g, donc moins que ce qu'on a obtenu

Ma version

- J'utilise la totalité de la meringue italienne : Cela rend la crème plus légère en bouche et plus blanche. Et le résultat marche tout à fait, faites moi confiance !

### Mélange

35. Pierre Hermé indique qu'il faut mélanger la meringue et la crème à la main (avec une maryse), mais je fais cette opération au batteur, et ça marche très bien !

36. Verser la meringue sur la crème

37. Remettre au batteur

38. Et fouetter afin d'incorporer, mais pas plus de 8 secondes afin de ne pas casser la structure de la meringue