LA CRèME D AMANDE DE M.O.F

La Recette

https://cuisinedaubery.com/recipe/creme-damande/

Préparation de base de la pâtisserie française, utilisée comme base ou garniture dans de nombreuses tartes et viennoiseries

Difficulté : Niveau Facile
Cuisine : Cuisine Française
Plats : Base, Base Sucrée

Ingrédients

Pour 300 g
80 grammes de Beurre
80 grammes de Poudre d'amandes
80 grammes de Sucre Glace
8 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)
1 Oeuf 50 grammes
*En option
du Rhum
de l'Extrait de vanille
de l'Extrait d'Amandes amères

Pour 200 g
53,3 grammes de Beurre
53,3 grammes de Poudre d'amandes
53,3 grammes de Sucre Glace
5,3 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)
0,6 Oeuf 30 grammes
*En option
du Rhum
de l'Extrait de vanille
de l'Extrait d'Amandes amères

Pour 400 g
106,6 grammes de Beurre
106,6 grammes de Poudre d'amandes
106,6 grammes de Sucre Glace

LA CRèME D AMANDE DE M.O.F

10,6 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)
1,3 Oeufs 65 grammes
*En option
du Rhum
de l'Extrait de vanille
de l'Extrait d'Amandes amères

Instructions

1. Couper le Beurre (80 g) en morceaux et le faire ramollir pendant 30 minutes à température ambiante
2. Il ne faut surtout pas faire fondre le beurre au micro-onde, mais juste ramollir à température ambiante: Le doigt doit pouvoir s'enfoncer
3. Verser alors dans le bol la Poudre d'amandes (80 g), la Fécule de Maïs (Maïzena) (8 g) et le Sucre Glace (80 g)
4. Vous pouvez tamiser pour éviter des grumeaux (mais je ne le fais pas)
5. Ecraser alors, avec une spatule dure
6. En fait, vous pouvez utiliser un robot (genre Kitchen Aid), mais on peut aussi tout faire manuellement à la spatule. On peut mélanger manuellement à la spatule ou au robot (genre Kitchen Aid), en utilisant la 'feuille' (appelé parfois le 'K')
7. En ecrasant bien, on obtient une masse
8. Changer d?ustensile, et prendre un fouet à main
9. Ajouter l'Oeuf (1), et mélanger
10. En option, vous pouvez ajouter un arôme - cela dépend de la recette pour laquelle vous préparez la crème d?amande
11. Verser l'arôme choisi : Rhum, ou Extrait de vanille, ou Extrait d'Amandes amères
12. Mélanger