

LA CRÈME PÂTISSIÈRE AU CAMEL DE SÉBASTIEN BOUILLET

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/creme-patisserie-caramel/>

La crème pâtissière au Caramel de Sébastien Bouillet

Chef : Sébastien Bouillet

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Crème, Crème Dessert, Crème Dessert Parfumée,

Ingrédients

Pour 440 g (Poids utile)

*Le crémeux caramel

140 grammes de Crémeux Caramel Pour les recettes, voir ICI

*La pâtissière

240 grammes de Lait 23,04 Centilitres/230,4 Millilitres

12 grammes de Beurre

20 grammes de Sucre

1 Gousse de Vanille

25 grammes de Farine

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

4 grammes de Feuilles de Gélatine

Pour 330 g (Poids utile)

*Le crémeux caramel

105 grammes de Crémeux Caramel Pour les recettes, voir ICI

*La pâtissière

180 grammes de Lait 17,28 Centilitres/172,8 Millilitres

9 grammes de Beurre

15 grammes de Sucre

3/4 Gousse de Vanille

18,7 grammes de Farine

37,5 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 1,8 Oeufs

3 grammes de Feuilles de Gélatine

Pour 660 g (Poids utile)

LA CRÈME PÂTISSIÈRE AU CAMEL DE SÉBASTIEN BOUILLET

*Le crémeux caramel

210 grammes de Crémeux Caramel Pour les recettes, voir ICI

*La pâtissière

360 grammes de Lait 34,56 Centilitres/345,6 Millilitres

18 grammes de Beurre

30 grammes de Sucre

1,5 Gousses de Vanille

37,5 grammes de Farine

75 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 3,7 Oeufs

6 grammes de Feuilles de Gélatine

Pour 880 g (Poids utile)

*Le crémeux caramel

280 grammes de Crémeux Caramel Pour les recettes, voir ICI

*La pâtissière

480 grammes de Lait 46,08 Centilitres/460,8 Millilitres

24 grammes de Beurre

40 grammes de Sucre

2 Gousses de Vanille

50 grammes de Farine

100 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 5 Oeufs

8 grammes de Feuilles de Gélatine

Instructions

Pâtisserie Bouillet

15 Pl. de la Croix-Rousse

69004 Lyon

Le crémeux caramel

1. Commencer par réaliser le Crémeux Caramel (140 g), une recette qu'on a déjà vu(e) : Les recettes sont ICI

2. Il y a plusieurs recettes, et ma préférée pour cette recette est celle-ci (ICI), la recette de Bouillet

La pâtissière

3. Verser le Lait (240 g ou 23,04 Centilitres/230,4 Millilitres) et le Beurre (12 g) dans une casserole et saupoudrer une moitié du Sucre (10 g)), et ON NE REMUE PAS : Le Sucre tombé au fond de la casserole empêche au Lait de crouter au fond

4. Gratter les graines de la Gousse de Vanille (1)

5. Verser dans la casserole. On peut également ajouter la gousse (qui va continuer à infuser)

LA CRÈME PÂTISSIÈRE AU CAMEL DE SÉBASTIEN BOUILLET

6. Vous pouvez substituer avec de l'Extrait de Vanille
7. Puis faire chauffer la casserole à feu moyen
8. Préparer les Feuilles de Gélatine (4 g) : Faire tremper dans de l'eau froide avec glaçons
9. Pendant que la casserole est sur le feu, blanchir les Jaunes d'Oeuf (50 g pris de 2,5 Oeufs) et la deuxième moitié de Sucre (10 g) dans un bol, à l' aide d' un fouet à main
10. Dans le bol, verser la Farine (25 g), et fouetter
11. Surveiller la cuisson du lait, et attendre l'ébullition
12. Retirer du feu
13. Verser délicatement, le Lait chaud de la casserole dans le bol d'une main, tout en mélangeant de l'autre main, à l' aide d' un fouet à main
14. Reverser le contenu du bol dans la casserole et mélanger
15. Retirer la gousse grattée
16. Remettre sur le feu

Ne jetez jamais vos gousses de vanille utilisées ! Ces gousses sont devenues chères, alors quoi de mieux que de les utiliser, une fois grattées ?

Conservez vos gousses grattées dans une boîte hermétique et laissez sécher plusieurs jours. Puis, voir ICI pour des recettes qui peuvent les utiliser, comme par exemple le sucre vanillé maison

17. Cuire à feu doux et continuer de mélanger énergiquement au fouet sans arrêter !
18. Pour éviter les grumeaux, il faut fouetter énergiquement, en raclant le fond, sans arrêter
19. Petit à petit la crème épaissit : on commence à voir des "stries"
20. Fouetter énergiquement
21. Si vous avez des grumeaux, mixer au mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe')
22. Retirer du feu et verser dans un bol propre
23. Presser les Feuilles de Gélatine (4 g) (qui doit être molle) afin de retirer son excédent d'eau, et ajouter au bol, puis mélanger au liquide chaud

Mélange

24. Verser le Crémeux Caramel (140 g) (déjà réalisé et si il est un peu chaud, c'est mieux pour son incorporation)
25. Mélanger, et si possible, mixer au mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe')
26. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable afin d'éviter la formation d'une croûte
27. Si vous n'utilisez pas cette crème tout de suite, placer au frais