

LA CRÈME PÂTISSIÈRE AU CHOCOLAT NOIR DE FRÉDÉRIC BAU (ECOLE VALRHONA)

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/la-creme-patisserie-au-chocolat-noir/>

Une Crème au Chocolat, soyeuse, intense, de l'école Valrhona. En verrine, ou dans un dessert, c'est un régal !

Chef : Frédéric Bau

Temps de préparation : 15 Minutes

Temps de cuisson : 3 Minutes

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

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

Ingrédients

Pour 810 g de Crème Chocolat

*Crème Pâtissière

4 Jaunes d'Oeuf 80 grammes

60 grammes de Sucre

20 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena)

440 grammes de Lait Entier 44 Centilitres/440 Millilitres

100 grammes de Crème Liquide Entière 9,09 Centilitres/90,91 Millilitres

*Parfum Chocolat

170 grammes de Chocolat Noir L'auteur dit de prendre du chocolat noir 70%

Pour 607 g de Crème Chocolat

*Crème Pâtissière

3 Jaunes d'Oeuf 60 grammes

45 grammes de Sucre

15 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena)

330 grammes de Lait Entier 33 Centilitres/330 Millilitres

75 grammes de Crème Liquide Entière 6,82 Centilitres/68,18 Millilitres

*Parfum Chocolat

127,5 grammes de Chocolat Noir L'auteur dit de prendre du chocolat noir 70%

Pour 405 g de Crème Chocolat

*Crème Pâtissière

LA CRÈME PÂTISSIÈRE AU CHOCOLAT NOIR DE FRÉDÉRIC BAU (ECOLE VALRHONA)

2 Jaunes d'Oeuf 40 grammes

30 grammes de Sucre

10 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

220 grammes de Lait Entier 22 Centilitres/220 Millilitres

50 grammes de Crème Liquide Entière 4,55 Centilitres/45,45 Millilitres

*Parfum Chocolat

85 grammes de Chocolat Noir L'auteur dit de prendre du chocolat noir 70%

Instructions

1. Verser le Lait Entier (440 g ou 44 Centilitres/440 Millilitres) et la Crème Liquide Entière (100 g ou 9,09 Centilitres/90,91 Millilitres) dans une casserole et la moitié du Sucre (60 g), et ON NE REMUE PAS : Le Sucre tombé au fond de la casserole empêche au Lait Entier de crouter au fond
2. Utiliser du Lait Entier et non pas du Lait écrémé
3. Cuire à feu moyen
4. Pendant que la casserole est sur le feu, blanchir les Jaunes d'Oeuf (4) et la deuxième moitié de Sucre (60 g) dans un bol, à l' aide d' un fouet à main
5. Dans le bol, ajouter la Fécule de Maïs (Maïzena) (20 g), et fouetter
6. Surveiller la cuisson du lait, et attendre l'ébullition
7. Retirer du feu
8. Verser délicatement, une moitié du Lait Entier chaud de la casserole dans le bol
9. Mélanger à l' aide d' un fouet à main
10. Reverser le contenu du bol dans la casserole (ou une moitié du lait attendait) et mélanger
11. Remettre sur le feu
12. Cuire à feu doux et continuer de mélanger énergiquement au fouet sans arrêter !
13. Cuire à feu doux et continuer de mélanger énergiquement au fouet à main sans arrêter !
14. Pour éviter les grumeaux, il faut fouetter énergiquement, en raclant le fond, sans arrêter
15. Petit à petit la crème épaissit : on commence à voir des "stries"
16. Fouetter énergiquement

Le Chocolat

- Pour le Chocolat Noir (170 g), nous dit de prendre du chocolat noir 70%. Je vous conseille du chocolat de bonne qualité : pas de petit chocolat de supermarché ! J'ai pris du Valrhona
- Afin de faciliter la fonte du chocolat, hacher le Chocolat Noir (170 g)
17. Je laisse la crème dans la casserole pour l'instant (afin de garder la crème assez chaude)
 18. Verser le Chocolat Noir (170 g)
 19. Mélanger à l' aide d' un fouet à main ou à l' aide d' une maryse
 20. Afin d'obtenir une crème sans grumeau et très lisse, je vous conseille de mixer la crème
 21. On peut utiliser soit un mixeur plongeant, ou un robot à lame ou également un blender

LA CRÈME PÂTISSIÈRE AU CHOCOLAT NOIR DE FRÉDÉRIC BAU (ECOLE VALRHONA)