

LA CRÈME PÂTISSIÈRE AU PRALINÉ FAÇON DANETTE

La Recette

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

Une délicieuse Crème Pâtissière au praliné, façon Danette

Temps de préparation : 20 Minutes

Temps de cuisson : 3 Minutes

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

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

Ingrédients

Pour 1 kg de crème

*Crème Pâtissière

500 grammes de Lait Entier 50 Centilitres/500 Millilitres

100 grammes de Sucre

4 Jaunes d'Oeuf 80 grammes

55 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena)

*Option: Parfum Vanille

1 Gousse de Vanille ou de l'extrait de Vanille (1 cuillère à café)

*Le Beurre

125 grammes de Beurre

*Parfum Praliné

250 grammes de Poudre de Pralin Pour la recette, voir ICI. A faire avec moitié noisettes et moitié amandes

Pour 750 g de crème

*Crème Pâtissière

375 grammes de Lait Entier 37,5 Centilitres/375 Millilitres

75 grammes de Sucre

3 Jaunes d'Oeuf 60 grammes

41,2 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena)

*Option: Parfum Vanille

3/4 Gousse de Vanille ou de l'extrait de Vanille (1 cuillère à café)

*Le Beurre

93,7 grammes de Beurre

LA CRÈME PÂTISSIÈRE AU PRALINÉ FAÇON DANETTE

*Parfum Praliné

187,5 grammes de Poudre de Pralin Pour la recette, voir ICI. A faire avec moitié noisettes et moitié amandes

Pour 500 g de crème

*Crème Pâtissière

250 grammes de Lait Entier 25 Centilitres/250 Millilitres

50 grammes de Sucre

2 Jaunes d'Oeuf 40 grammes

27,5 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

*Option: Parfum Vanille

1/2 Gousse de Vanille ou de l'extrait de Vanille (1 cuillère à café)

*Le Beurre

62,5 grammes de Beurre

*Parfum Praliné

125 grammes de Poudre de Pralin Pour la recette, voir ICI. A faire avec moitié noisettes et moitié amandes

Instructions

1. Verser le Lait Entier (500 g ou 50 Centilitres/500 Millilitres) dans une casserole et la moitié du Sucre (50 g), sans remuer : Le Sucre tombé au fond de la casserole empêche au Lait Entier de croûter au fond
2. Utiliser du Lait Entier et non pas du Lait écrémé
3. Si vous voulez parfumer la crème, c'est le moment de gratter les grains de la Gousse de Vanille (1) et ajouter à la casserole sur le feu. (On peut remplacer par de l'extrait de vanille liquide ou de la pâte de vanille)
4. Cuire à feu moyen
5. Pendant que la casserole est sur le feu, blanchir les Jaunes d'Oeuf (4) et la deuxième moitié de Sucre (50 g) dans un bol, à l' aide d' un fouet à main
6. Dans le bol, ajouter la Fécule de Maïs (Maïzena) (55 g), et fouetter
7. Surveiller la cuisson du lait, et attendre l'ébullition
8. Retirer du feu
9. Retirer la gousse
10. Presser et racler avec un doigt ou une cuillère les graines restés dans la gousse
11. Verser délicatement, une moitié du Lait Entier chaud de la casserole dans le bol
12. Mélanger à l' aide d' un fouet à main
13. Reverser le contenu du bol dans la casserole (ou une moitié du lait attendait) et mélanger
14. Remettre sur le feu
15. Cuire à feu doux et continuer de mélanger énergiquement au fouet sans arrêter !

LA CRÈME PÂTISSIÈRE AU PRALINÉ FAÇON DANETTE

16. Cuire à feu doux et continuer de mélanger énergiquement au fouet à main sans arrêter !
17. Pour éviter les grumeaux, il faut fouetter énergiquement, en raclant le fond, sans arrêter
18. Petit à petit la crème épaissit : on commence à voir des "stries"
19. Fouetter énergiquement

Épaississant

20. On a besoin du Beurre car l'ajout de Poudre de Pralin "ramolli" la crème et la crème finale serait trop molle
21. Couper le Beurre (125 g) en plusieurs morceaux (c'est mieux si le beurre est froid)
22. Ajouter un dé à la fois, et incorporer dans la crème encore chaude, à l' aide d' un fouet à main
23. Recommencer avec chaque morceau de beurre
24. On obtient une très belle crème brillante. Je sais que vous allez tremper un doigt pour goûter, et ne dites pas non, car je sais que vous mentez.
25. On a besoin de Poudre de Pralin (250 g) : La recette est ICI. Pendant la réalisation de la recette, au lieu de ne prendre que des noisettes, je vous conseille moitié noisettes et moitié amandes afin de se rapprocher du goût "Danette"
26. Je préfère la Poudre de Pralin plutôt que du praliné, car ainsi on garde des petits grains de caramel et de noisettes/amandes qui craquent sous la dent : c'est meilleur !!
27. On verse la Poudre de Pralin (250 g) dans la crème encore un peu chaude
28. Mélanger à l' aide d' une maryse ou à l' aide d' un fouet à main
29. Manger la crème obtenue : si vous sentez trop de grains, vous pouvez toujours broyer ces grains au mixeur plongeant
30. Vous pouvez utiliser à présent dans vos desserts (j'utilise une poche à douille)