

LA CRÈME PÂTISSIÈRE DE CÉDRIC GROLET

La Recette

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

Une crème pâtissière onctueuse, à la tenue parfaite pour tartes pour éviter de détremper

Chef : Cédric Grolet

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

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

Ingrédients

Avec 2 jaunes : Pour 500 g (Poids utile)

300 grammes de Lait 28,8 Centilitres/288 Millilitres

35 grammes de Crème Liquide Entière 3,18 Centilitres/31,82 Millilitres

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

2 Jaunes d'Oeuf 40 grammes

35 grammes de Sucre

18 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

18 grammes de Farine

20 grammes de Beurre de Cacao

40 grammes de Beurre

20 grammes de Mascarpone

*Masse Gélatine

16 grammes de Gélatine en poudre

72 grammes d'Eau 7,2 Centilitres/72 Millilitres

Avec 1 jaune : Pour 250 g (Poids utile)

150 grammes de Lait 14,4 Centilitres/144 Millilitres

17,5 grammes de Crème Liquide Entière 1,59 Centilitre/15,91 Millilitres

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

1 Jaune d'Oeuf 20 grammes

17,5 grammes de Sucre

9 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

9 grammes de Farine

10 grammes de Beurre de Cacao

20 grammes de Beurre

LA CRÈME PÂTISSIÈRE DE CÉDRIC GROLET

10 grammes de Mascarpone

*Masse Gélatine

8 grammes de Gélatine en poudre

36 grammes d'Eau 3,6 Centilitres/36 Millilitres

Avec 3 jaunes : Pour 750 g (Poids utile)

450 grammes de Lait 43,2 Centilitres/432 Millilitres

52,5 grammes de Crème Liquide Entière 4,77 Centilitres/47,73 Millilitres

1,5 Gousses de Vanille ou de l'extrait de Vanille (1 cuillère à café)

3 Jaunes d'Oeuf 60 grammes

52,5 grammes de Sucre

27 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena)

27 grammes de Farine

30 grammes de Beurre de Cacao

60 grammes de Beurre

30 grammes de Mascarpone

*Masse Gélatine

24 grammes de Gélatine en poudre

108 grammes d'Eau 10,8 Centilitres/108 Millilitres

Avec 4 jaunes : Pour 1 kg (Poids utile)

600 grammes de Lait 57,6 Centilitres/576 Millilitres

70 grammes de Crème Liquide Entière 6,36 Centilitres/63,64 Millilitres

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

4 Jaunes d'Oeuf 80 grammes

70 grammes de Sucre

36 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena)

36 grammes de Farine

40 grammes de Beurre de Cacao

80 grammes de Beurre

40 grammes de Mascarpone

*Masse Gélatine

32 grammes de Gélatine en poudre

144 grammes d'Eau 14,4 Centilitres/144 Millilitres

Instructions

1. Préparer la masse gélatine : Verser l'Eau (72 g ou 7,2 Centilitres/72 Millilitres) dans un petit bol et saupoudrer la Gélatine en poudre (16 g)
2. Passer à la suite jusqu'à utilisation
3. Chauffer le Lait (300 g ou 28,8 Centilitres/288 Millilitres) et la Crème Liquide Entière (35 g ou

LA CRÈME PÂTISSIÈRE DE CÉDRIC GROLET

3,18 Centilitres/31,82 Millilitres) dans une casserole

4. Gratter les graines de la Gousse de Vanille (1) et les plonger dans la casserole. Elles vont infuser pendant la cuisson

5. Pendant ce temps, fouetter (blanchir) dans un bol les Jaunes d'Oeuf (2) et le Sucre (35 g)

6. Puis verser la Fécule de Maïs (Maïzena) (18 g), la Farine (18 g) et fouetter

7. Le mélange lait/crème est chaud, verser et fouetter énergiquement

8. Puis reverser dans la casserole

9. Cuire, à feu faible/moyen, tout en remuant (au risque d'obtenir des grumeaux)

10. Le liquide va épaissir

11. Une fois épaissie, la crème doit être versée dans un bol propre

12. Ajouter le Beurre de Cacao (20 g) et mélanger

13. Ajouter également la masse gélatine (préparée au début de la recette), le Beurre (40 g) et le Mascarpone (20 g)

14. Fouetter

15. Si vous obtenez des grumeaux, vous pouvez lisser la crème au mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe') ou avec un mini robot (hachoir électrique)