

# LA CRÈME PÂTISSIÈRE DE CHRISTOPHE FELDER

## La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/recette-de-la-creme-patisserie/>

La crème pâtissière aurait été inventée par François Massialot en 1691. C'est une base de nombreuses recettes de dessert.

Chef : Christophe Felder

Temps de préparation : 15 Minutes

Temps de cuisson : 3 Minutes

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

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

## Ingrédients

### **Pour 735 g d'ingrédients : 670 g (poids final)**

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)

### **Pour 367 g d'ingrédients : 335 g (poids final)**

250 grammes de Lait Entier 25 Centilitres/250 Millilitres

50 grammes de Sucre

2 Jaunes d'Oeuf 40 grammes

27,5 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena)

\*Option: Parfum Vanille

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

### **Pour 184 g d'ingrédients : 167 g (poids final)**

125 grammes de Lait Entier 12,5 Centilitres/125 Millilitres

25 grammes de Sucre

1 Jaune d'Oeuf 20 grammes

13,7 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena)

\*Option: Parfum Vanille

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

## LA CRÈME PÂTISSIÈRE DE CHRISTOPHE FELDER

### **Pour 551 g d'ingrédients : 502 g (poids final)**

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)

### **Pour 919 g d'ingrédients : 837 g (poids final)**

625 grammes de Lait Entier 62,5 Centilitres/625 Millilitres

125 grammes de Sucre

5 Jaunes d'Oeuf 100 grammes

68,7 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena)

\*Option: Parfum Vanille

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

### **Pour 1,1 kg d'ingrédients : 1 kg (poids final)**

750 grammes de Lait Entier 75 Centilitres/750 Millilitres

150 grammes de Sucre

6 Jaunes d'Oeuf 120 grammes

82,5 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena)

\*Option: Parfum Vanille

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

### **Pour 1,47 kg d'ingrédients : 1,34 kg (poids final)**

1 kilogramme de Lait Entier 100 Centilitres/1 Litre

200 grammes de Sucre

8 Jaunes d'Oeuf 160 grammes

110 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena)

\*Option: Parfum Vanille

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

### **Pour 2,2 kg d'ingrédients : 2 kg (poids final)**

1,5 kilogramme de Lait Entier 150 Centilitres/1,5 Litre

300 grammes de Sucre

12 Jaunes d'Oeuf 240 grammes

165 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena)

\*Option: Parfum Vanille

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

## Instructions

## LA CRÈME PÂTISSIÈRE DE CHRISTOPHE FELDER

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 !
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
20. Retirer du feu et transvaser dans un récipient propre
21. Si vous voyez des grumeaux, mixer au mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe'), ou au robot à lame ('robot coupe'), ou dans un blender
22. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable afin d'éviter la formation d'une croûte
23. Si vous n'utilisez pas cette crème pâtissière tout de suite, placer au frais. Après son passage au frais, la crème aura durci, et vous aurez besoin de la détendre et de la lisser. On peut utiliser soit un mixeur plongeant, ou un robot à lame ou également un blender