

LA FRANGIPANE (CRÈME AMANDES) DE LENÔTRE

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/frangipane-lenotre/>

Une frangipane délicieuse de Lenôtre, la meilleure d'après moi...

Chef : Lenôtre

Temps de préparation : 30 Minutes

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Crème,

Ingrédients

Pour 1,33 kg

*Crème d'amandes

250 grammes de Beurre

250 grammes de Poudre d'amandes

250 grammes de Sucre Glace

3 Oeufs

3 Oeufs 150 grammes

25 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

25 grammes de Rhum

25 grammes de Rhum 2,5 Centilitres/25 Millilitres

1 cuillère à café d'Extrait de vanille

4 gouttes d'Extrait d'Amandes amères

*Crème pâtissière

375 grammes de Crème Pâtissière

375 grammes de Crème Pâtissière Pour la recette, voir ICI

Pour 2 kg

*Crème d'amandes

374,5 grammes de Beurre

374,5 grammes de Poudre d'amandes

374,5 grammes de Sucre Glace

4,4 Oeufs

4,4 Oeufs 220 grammes

37,4 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

LA FRANGIPANE (CRÈME AMANDES) DE LENÔTRE

37,4 grammes de Rhum

37,4 grammes de Rhum 3,74 Centilitres/37,4 Millilitres

1,4 cuillères à café d'Extrait de vanille

6 gouttes d'Extrait d'Amandes amères

*Crème pâtissière

561,7 grammes de Crème Pâtissière

561,7 grammes de Crème Pâtissière Pour la recette, voir ICI

Pour 900 g

*Crème d'amandes

168,5 grammes de Beurre

168,5 grammes de Poudre d'amandes

168,5 grammes de Sucre Glace

2 Oeufs

2 Oeufs 100 grammes

16,8 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

16,8 grammes de Rhum

16,8 grammes de Rhum 1,68 Centilitre/16,8 Millilitres

0,6 cuillère à café d'Extrait de vanille

3 gouttes d'Extrait d'Amandes amères

*Crème pâtissière

252,8 grammes de Crème Pâtissière

252,8 grammes de Crème Pâtissière Pour la recette, voir ICI

Pour 700 g

*Crème d'amandes

131 grammes de Beurre

131 grammes de Poudre d'amandes

131 grammes de Sucre Glace

1,5 Oeufs

1,5 Oeufs 75 grammes

13,1 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

13,1 grammes de Rhum

13,1 grammes de Rhum 1,31 Centilitre/13,1 Millilitres

0,5 cuillère à café d'Extrait de vanille

2 gouttes d'Extrait d'Amandes amères

*Crème pâtissière

196,6 grammes de Crème Pâtissière

196,6 grammes de Crème Pâtissière Pour la recette, voir ICI

Pour 500 g

*Crème d'amandes

93,6 grammes de Beurre

LA FRANGIPANE (CRÈME AMANDES) DE LENÔTRE

93,6 grammes de Poudre d'amandes
93,6 grammes de Sucre Glace
1,1 Oeufs
1,1 Oeufs 55 grammes
9,3 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)
9,3 grammes de Rhum
9,3 grammes de Rhum 0,93 Centilitre/9,3 Millilitres
0,3 cuillère à café d'Extrait de vanille
1 goutte d'Extrait d'Amandes amères
*Crème pâtissière
140,4 grammes de Crème Pâtissière
140,4 grammes de Crème Pâtissière Pour la recette, voir ICI

Pour 400 g

*Crème d'amandes
74,9 grammes de Beurre
74,9 grammes de Poudre d'amandes
74,9 grammes de Sucre Glace
0,8 Oeuf
0,8 Oeuf 40 grammes
7,4 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)
7,4 grammes de Rhum
7,4 grammes de Rhum 0,74 Centilitre/7,4 Millilitres
0,2 cuillère à café d'Extrait de vanille
1 goutte d'Extrait d'Amandes amères
*Crème pâtissière
112,3 grammes de Crème Pâtissière
112,3 grammes de Crème Pâtissière Pour la recette, voir ICI

Pour 300 g

*Crème d'amandes
56,1 grammes de Beurre
56,1 grammes de Poudre d'amandes
56,1 grammes de Sucre Glace
0,6 Oeuf
0,6 Oeuf 30 grammes
5,6 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)
5,6 grammes de Rhum
5,6 grammes de Rhum 0,56 Centilitre/5,6 Millilitres
0,2 cuillère à café d'Extrait de vanille
1 goutte d'Extrait d'Amandes amères
*Crème pâtissière

LA FRANGIPANE (CRÈME AMANDES) DE LENÔTRE

84,2 grammes de Crème Pâtissière

84,2 grammes de Crème Pâtissière Pour la recette, voir ICI

Instructions

La Crème Pâtissière

On va avoir besoin de Crème Pâtissière, or il faut qu'elle soit reposée et froide au moment de servir. Faire cette Crème à l'avance, filmer au contact avec un film alimentaire étirable, et laisser refroidir au frais pendant 2 heures minimum.

La recette est ICI : Il en faut au final 375 g

La Crème d'Amandes

1. Couper le Beurre (250 g) en morceaux et le faire ramollir pendant 30 minutes à température ambiante
2. Puis battre le Beurre
3. Vous verrez que pour la suite, j'utilise un robot (genre Kitchen Aid), mais on peut aussi tout faire manuellement à la spatule. On peut mélanger manuellement à la spatule ou au robot (genre Kitchen Aid), en utilisant la 'feuille' (appelé parfois le 'K')
4. Tamiser sur le bol la Poudre d'amandes (250 g) et le Sucre Glace (250 g)
5. Mélanger
6. Ajouter les Oeufs (3), un par un, tout en battant, toutes les 30 secondes, jusqu'à obtenir un appareil homogène
7. Ajouter la Fécule de Maïs (Maïzena) (25 g) et mélanger jusqu'à obtenir un appareil homogène
8. Ajouter alors le Rhum (25 g ou 2,5 Centilitres/25 Millilitres) et mélanger.
9. Ajouter l'Extrait de vanille (1 c. à café), l'Extrait d'Amandes amères (4 gouttes) et mélanger
10. Vous pouvez soit passer à la suite si la Crème Pâtissière (375 g) est totalement refroidie et ferme au frais. Sinon, faire reposer cette crème d'amandes au frais jusqu'à ce que la Crème Pâtissière (375 g) soit refroidie
11. Sortir la Crème Pâtissière (375 g) du frais : elle doit être ferme
12. Mixer la Crème Pâtissière (375 g) au mixeur plongeant (le fouet ne suffit pas)
13. Mélanger la crème d'amandes et la Crème Pâtissière au fouet ou à la spatule
14. Vous obtenez votre frangipane délicieuse !

La frangipane doit en principe reposer au frais, filmée au contact avec un film alimentaire étirable, pendant au moins 4 heures. Après ce temps de repos, il faudra remuer avant d'utiliser. Cependant, si vous n'avez pas le temps, vous pouvez l'utiliser tout de suite