

LA FRANGIPANE (CRÈME AMANDES) DE LENÔTRE

La Recette

<https://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 150 grammes

25 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

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 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 220 grammes

37,4 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

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

LA FRANGIPANE (CRÈME AMANDES) DE LENÔTRE

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 100 grammes

16,8 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

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 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 75 grammes

13,1 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

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 Pour la recette, voir ICI

Pour 500 g

*Crème d'amandes

93,6 grammes de Beurre

93,6 grammes de Poudre d'amandes

93,6 grammes de Sucre Glace

1,1 Oeufs 55 grammes

9,3 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

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 Pour la recette, voir ICI

Pour 400 g

*Crème d'amandes

LA FRANGIPANE (CRÈME AMANDES) DE LENÔTRE

74,9 grammes de Beurre
74,9 grammes de Poudre d'amandes
74,9 grammes de Sucre Glace
0,8 Oeuf 40 grammes
7,4 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)
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 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 30 grammes
5,6 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)
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
84,2 grammes de Crème Pâtissière Pour la recette, voir ICI

Instructions

La Crème Pâtissière

1. On va avoir besoin de Crème Pâtissière, or il faut qu'elle soit reposée et froide au moment de servir
2. Préparer la Crème Pâtissière (375 g) à l'avance, filmer au contact avec un film alimentaire étirable, et laisser refroidir au frais pendant 2 heures minimum
3. La recette est ICI : Il en faut au final 375 g

La Crème d'Amandes

4. Couper le Beurre (250 g) en morceaux et le faire ramollir pendant 30 minutes à température ambiante
5. Puis battre le Beurre
6. 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')

LA FRANGIPANE (CRÈME AMANDES) DE LENÔTRE

7. Tamiser sur le bol la Poudre d'amandes (250 g) et le Sucre Glace (250 g)
8. Mélanger
9. Ajouter les Oeufs (3), un par un, tout en battant, toutes les 30 secondes, jusqu'à obtenir un appareil homogène
10. Ajouter la Fécule de Maïs (Maïzena) (25 g) et mélanger jusqu'à obtenir un appareil homogène
11. Ajouter alors le Rhum (25 g ou 2,5 Centilitres/25 Millilitres) et mélanger.
12. Ajouter l'Extrait de vanille (1 c. à café), l'Extrait d'Amandes amères (4 gouttes) et mélanger
13. Vous pouvez soit passer à la suite si la Crème Pâtissière (375 g) est totalement refroidie au frais. Sinon, faire reposer cette crème d'amandes au frais jusqu'à ce que la Crème Pâtissière (375 g) soit refroidie
14. Sortir la Crème Pâtissière (375 g) du frais : elle doit être refroidie (figée)
15. Mixer la Crème Pâtissière (375 g) au mixeur plongeant (le fouet ne suffit pas)
16. Mélanger la crème d'amandes et la Crème Pâtissière au fouet ou à la spatule
17. 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