

RECETTE DE LA CRÈME MOUSSELINE DE M.O.F (MÉTHODE 1 : PÂTISSIÈRE ET BEURRE EN 2 FOIS)

La Recette

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

La Crème Mousseline "méthode 1", essentielle pour certains desserts comme le fraisier ou le Paris Brest

Temps de préparation : 10 Minutes

Temps de cuisson : 10 Minutes

Temps de repos : 30 Minutes

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Crème, Crème Dessert, Crème Mousseline,

Ingrédients

Pour 920 g (poids final)

500 grammes de Lait Entier

500 grammes de Lait Entier 50 Centilitres/500 Millilitres

1 Gousse de Vanille

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

125 grammes de Sucre

50 grammes d'Oeufs

50 grammes d'Oeufs ou 1 Oeuf

75 grammes de Jaunes d'Oeuf

75 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 3,7 Oeufs

45 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

*1er Beurre

125 grammes de Beurre

*2ème Beurre

125 grammes de Beurre

Pour 460 g (poids final)

250 grammes de Lait Entier

250 grammes de Lait Entier 25 Centilitres/250 Millilitres

1/2 Gousse de Vanille

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

RECETTE DE LA CRÈME MOUSSELINÉ DE M.O.F (MÉTHODE 1 : PÂTISSIÈRE ET BEURRE EN 2 FOIS)

62,5 grammes de Sucre

25 grammes d'Oeufs

25 grammes d'Oeufs ou 1/2 Oeuf

37,5 grammes de Jaunes d'Oeuf

37,5 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 1,8 Oeufs

22,5 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena)

*1er Beurre

62,5 grammes de Beurre

*2ème Beurre

62,5 grammes de Beurre

Pour 307 g (poids final)

166,6 grammes de Lait Entier

166,6 grammes de Lait Entier 16,66 Centilitres/166,6 Millilitres

0,3 Gousse de Vanille

0,3 Gousse de Vanille ou de l'extrait de Vanille (1 cuillère à café)

41,6 grammes de Sucre

16,6 grammes d'Oeufs

16,6 grammes d'Oeufs ou 0,3 Oeuf

25 grammes de Jaunes d'Oeuf

25 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 1,2 Oeufs

15 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena)

*1er Beurre

41,6 grammes de Beurre

*2ème Beurre

41,6 grammes de Beurre

Pour 1,38 kg (poids final)

750 grammes de Lait Entier

750 grammes de Lait Entier 75 Centilitres/750 Millilitres

1,5 Gousses de Vanille

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

187,5 grammes de Sucre

75 grammes d'Oeufs

75 grammes d'Oeufs ou 1,5 Oeufs

112,5 grammes de Jaunes d'Oeuf

112,5 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 5,6 Oeufs

67,5 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena)

*1er Beurre

187,5 grammes de Beurre

*2ème Beurre

RECETTE DE LA CRÈME MOUSSELINE DE M.O.F (MÉTHODE 1 : PÂTISSIÈRE ET BEURRE EN 2 FOIS)

187,5 grammes de Beurre

Pour 1,84 kg (poids final)

1 kilogramme de Lait Entier

1 kilogramme de Lait Entier 100 Centilitres/1 Litre

2 Gousses de Vanille

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

250 grammes de Sucre

100 grammes d'Oeufs

100 grammes d'Oeufs ou 2 Oeufs

150 grammes de Jaunes d'Oeuf

150 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 7,5 Oeufs

90 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

*1er Beurre

250 grammes de Beurre

*2ème Beurre

250 grammes de Beurre

Instructions

1. Commencer par verser le Lait Entier (500 g ou 50 Centilitres/500 Millilitres) dans une casserole et la moitié du Sucre (62,5 g), et ON NE REMUE PAS : Le Sucre tombé au fond de la casserole empêche au Lait Entier de crouter au fond
2. 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)
3. Puis faire chauffer la casserole à feu moyen
4. Pendant que la casserole est sur le feu, blanchir les Jaunes d'Oeuf (75 g pris de 3,7 Oeufs), les Oeufs (50 g ou 1 Oeuf) et la deuxième moitié de Sucre (62,5 g) dans un bol, à l'aide d'un fouet à main
5. Dans le bol, ajouter la Fécule de Maïs (Maïzena) (45 g), et fouetter
6. Surveiller la cuisson du lait, et attendre l'ébullition
7. Retirer du feu
8. Retirer la gousse
9. Presser et racler avec un doigt ou une cuillère les graines restés dans la gousse : on peut utiliser une passoire
10. Verser délicatement, une moitié du Lait Entier chaud de la casserole dans le bol
11. Mélanger à l'aide d'un fouet à main
12. Reverser le contenu du bol dans la casserole (ou une moitié du lait attendait) et mélanger

RECETTE DE LA CRÈME MOUSSELINE DE M.O.F (MÉTHODE 1 : PÂTISSIÈRE ET BEURRE EN 2 FOIS)

13. Remettre sur le feu
14. Cuire à feu doux et continuer de mélanger énergiquement au fouet sans arrêter !
15. Cuire à feu doux et continuer de mélanger énergiquement au fouet à main sans arrêter !
16. Pour éviter les grumeaux, il faut fouetter énergiquement, en raclant le fond, sans arrêter
17. Petit à petit la crème épaissit : on commence à voir des "stries"
18. Fouetter énergiquement
19. Retirer du feu et transvaser dans un récipient propre
20. Si vous voyez des grumeaux, mixer au mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe'), ou au robot à lame ('robot coupe'), ou dans un blender
21. Sans attendre, ajouter le premier Beurre (125 g)
22. Mélanger à l' aide d' un fouet à main, vigoureusement
23. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable afin d'éviter la formation d'une croûte : à envelopper complètement
24. Laisser refroidir à température ambiante pendant environ 1 à 2 heures
25. Certains livres disent de placer la crème au frais, mais j'ai eu des problèmes : la texture finale obtenue n'est pas la même, elle peut être franchement moins soyeuse (problème de choc de température entre la crème froide et le beurre ramolli). Je vous recommande de laisser la crème refroidir à température ambiante
26. Pendant ce temps de refroidissement à température ambiante, sortir le 2ème Beurre (125 g), et le couper en gros dés
27. Laisser le 2ème Beurre ramollir à température ambiante
28. Le Beurre doit être complètement mou avant d'être incorporé
29. Une fois la crème refroidie, retirer le film alimentaire étirable, et la placer en cuve
30. Fouetter : On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique
31. Ajouter les morceaux de Beurre (125 g) petit à petit, tout en fouettant
32. Une fois tout le Beurre incorporé, arrêter
33. Si la crème est un peu granuleuse ou a des grumeaux, mixer au mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe')
34. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable afin d'éviter la formation d'une croûte
35. Placer au frais pour au moins 1 heure (parfois, je l'utilise dans mes desserts sans cette étape de refroidissement)