

# La crème diplomate au mascarpone



**Personnes :**

-



**Préparation :**

30 min.



**Repos :**

Congélation : -  
Réfrigération : 2h



**Cuisson :**

Température : -  
Temps : -

## Matériel spécifique

☒ Robot pâtissier

☒ Fouet

## Liste des préparations

- ✓ Crème pâtissière
- ✓ Crème diplomate (ajout crème montée)



# Les étapes

## 🔪 Préparation de la gélatine

*Réserver au réfrigérateur minimum 20 minutes*

## 🔪 Infusion vanille/lait

*30 min. à 1h*

## 🔪 Faire blanchir jaunes/sucre

## 🔪 Ajouter farine/fécule

## 🔪 Faire bouillir le lait

## 🔪 Verser moitié du lait / Mélanger

## 🔪 Verser l'appareil dans la casserole et cuire

*+1 à 2 minutes à partir de l'ébullition*

## 🔪 Hors feu ajouter la gélatine

*Réserver au frais minimum 2h*

## 🔪 Monter la crème/mascarpone

*Réserver au frais*

## 🔪 Détendre la crème pâtissière

## 🔪 Mélanger Crème montée/Crème pâtissière

# La crème diplomate

## Préparation de la crème pâtissière à la vanille :

- Plonger 4 feuilles de gélatine (8 g) dans un grand récipient d'eau froide (ou diluer 8 g de gélatine en poudre 200 blooms avec 48 g d'eau). Réserver au minimum 20 minutes au réfrigérateur.
- Verser 500 g de lait entier dans une grande casserole. Prélever les graines d'une gousse de vanille puis déposer la gousse et les graines dans le lait. Faire chauffer le lait sur feu moyen jusqu'à ébullition. Remuer souvent pour éviter que le lait n'accroche au fond de la casserole. Laisser infuser à couvert pendant 1 heure.
- Dans un cul de poule, faire blanchir 4-5 jaunes d'œufs (80 g) avec 120 g de sucre en poudre. Ajouter 30 g de fécule de maïs (Maïzena) et 20 g de farine T45. Mélanger à l'aide du fouet jusqu'à obtenir un appareil homogène.
- Faire chauffer de nouveau le lait sur feu moyen. Lorsque le lait commence à bouillir, le verser sur les jaunes et mélanger à l'aide du fouet. Remplacer l'appareil dans la casserole et faire chauffer de nouveau sur feu moyen. Mélanger sans cesse à l'aide du fouet. Quand les premiers bouillons apparaissent, continuer de mélanger 1 à 2 minutes.
- Retirer du feu la casserole et continuer de mélanger pendant 1 minute. Ajouter la gélatine essorée et mélanger jusqu'à complète dissolution de la gélatine. Verser l'appareil dans un grand plat, filmer au contact et réserver 2h minimum au réfrigérateur. Afin de s'assurer que la crème soit inférieure à 30°C.
- Placer le bol du robot et le fouet au congélateur.

## Préparation de la crème diplomate à la vanille :

- Deux heures plus tard, fouetter en augmentant progressivement la vitesse du robot, 125 gr de mascarpone et 250 g de crème liquide entière, jusqu'à obtenir une consistance bien ferme. Débarrasser dans un récipient bien frais et réserver au réfrigérateur.
- Sortir la crème pâtissière du réfrigérateur et la placer dans le bol du robot (inutile de le nettoyer). Fouetter la crème jusqu'à ce que les grumeaux disparaissent complètement. S'assurer d'avoir retiré la gousse de vanille au préalable. La crème doit être bien lisse et souple.
- Ajouter la crème montée en 3-4 fois et mélanger à l'aide d'une maryse. Respecter le mouvement de bas vers le haut tout en tournant le bol.
- Réserver la crème diplomate dans une poche à douille et la placer au réfrigérateur le temps de réaliser la suite.

## Ingédients

- ✓ 500 g de lait entier
- ✓ 80 g de jaune d'œuf (x4-5)
- ✓ 120 g de sucre en poudre
- ✓ 30 g de fécule de maïs (maïzena)
- ✓ 20 g de farine
- ✓ 1 gousse de vanille
- ✓ 250 g de crème liquide entière
- ✓ 125 g de mascarpone
- ✓ 8 g de gélatine (4 feuilles)



## ❖ Avec ou sans mascarpone :

Cette version (avec mascarpone) est plus spécifique au montage d'un fraisier.

Une crème diplomate ne comporte pas de mascarpone à l'origine.

Il s'agit en réalité d'une crème pâtissière à laquelle on ajoute une crème montée. Le ratio à respecter est 2 pour 1, c'est-à-dire le double de poids en crème pâtissière par rapport au poids de crème montée.

## ❖ Crème madame :

Il s'agit de l'autre nom de la crème diplomate.

Les quantités sont légèrement différentes :

- Crème pâtissière : 500 g
- Gélatine : 8 g
- Crème fouettée légèrement sucrée (chantilly) : 350 g

## ❖ Recette traditionnelle de la crème diplomate :

- 500 g de lait entier
  - 100 g d'œuf entier (x2)
  - 100 g de sucre en poudre
  - 25 g de fécule de maïs (maïzena)
  - 25 g de farine
  - 50 g de beurre
  - 250 g de crème liquide entière
- ✓ Préparer le plan de travail, peser les matières premières.
  - ✓ Mettre à chauffer le lait avec la moitié du sucre.
  - ✓ Blanchir les œufs avec le restant du sucre.
  - ✓ Ajouter la poudre à crème et la farine préalablement tamisé.
  - ✓ Quand le lait bout, détendre l'appareil (œufs +sucre) afin de mettre en température.
  - ✓ Verser dans la casserole et procéder à la cuisson.
  - ✓ Pasteurisation 3 minutes.
  - ✓ Lorsque la crème est cuite, ajouter le beurre et l'arôme.
  - ✓ Débarrasser la crème sur une plaque inox désinfectée, filmer et refroidir brusquement à +4°C.
  - ✓ Au batteur, battre la crème liquide
  - ✓ Détendre la crème pâtissière à la spatule puis au fouet, ajouter la crème fouettée en trois fois.
  - ✓ Utiliser immédiatement