

La crème mousseline au praliné



Quantité :

800 g



Préparation :

35 min.



Repos :

Congélation : -
Réfrigération : 2h



Cuisson :

Température : -
Temps : -

Matériel spécifique

Fouet

Batteur électrique

Liste des préparations

- ✓ La crème pâtissière
- ✓ La mousseline (Crème pâtissière + Beurre)



Les étapes

🌀 Réalisation de la crème pâtissière

Réserver au réfrigérateur

🌀 Beurre/Crème/Praliné doivent être à température ambiante

🌀 Travailler le beurre en pommade / Détendre crème pâtissière

🌀 Réalisation de la mousseline

Réserver au réfrigérateur 30 min – 1h

Ingrédients

- 375 g de lait entier
- 75 g de sucre en poudre
- 60 g de jaune d'œuf (x3-4)
- 20 g de fécule (maïzena)
- 20 g de farine T45

La crème pâtissière

- Dans un cul-de-poule, fouetter 3 jaunes d'œufs (60 g) avec 75 g de sucre semoule pendant une vingtaine de secondes.
- Ajouter la fécule (20 g) et la farine (20 g) puis mélanger de nouveau jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- Dans une casserole, porter à ébullition 375 g de lait, puis verser 1/3 du lait sur le mélange.
- Mélanger, et verser le tout dans la casserole contenant le reste du lait (sur feu moyen).
- Porter la crème à ébullition pendant environ 1 à 2 minutes, sans jamais cesser de remuer à l'aide d'un fouet.
- Quand la crème est assez épaisse, retirer aussitôt la casserole du feu pour éviter à la crème de brûler au fond de la casserole ou de «trancher » (des grumeaux apparaissent alors).
- Ajouter 20 g de beurre froid et mélanger à l'aide du fouet.
- La verser dans un récipient, filmer au contact et réserver au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement.



La mousseline

Ingrédients

- La crème pâtissière (500-600 g)
- 190 g de beurre pommade
- 120 g de praliné

- o Sortir du réfrigérateur la crème pâtissière et le beurre.
- o S'assurer que la crème, le beurre et le praliné soient à température ambiante (15-20°C) lorsque l'on va réaliser la crème mousseline !!

LA REALISATION DE LA CREME MOUSSELINE (référence vidéo 18:58) :

- o À l'aide du robot, fouetter la crème pâtissière sur vitesse moyenne.
Elle doit être bien souple !
- o Travailler le beurre en pommade (170 g) à l'aide d'une spatule ou d'un batteur électrique.
- o Ajouter petit à petit le beurre pommade à la crème en fouettant toujours sur vitesse moyenne.
- o Enfin ajouter 120 g de praliné et fouetter 2 minutes sur vitesse maxi.
Le mélange doit être léger, onctueux et homogène.
- o Réserver dans une poche à douille (munie d'une douille ronde de 10-12 mm) au moins 30 minutes au réfrigérateur (cela dépendra de la texture de la crème et de la température de la cuisine).



❖ **Le crème mousseline tranche ou graine : (référence vidéo = 20:13)**

Lorsque vous réalisez une crème mousseline, il faut absolument que tous les ingrédients soient à température ambiante. (idéalement entre 15 et 20°C) Cela devrait éviter à la crème de devenir granuleuse.

MAIS si cela arrive tout de même, ce n'est pas grave, vous pouvez facilement rattraper le coup en chauffant le bol de votre robot. Soit à l'aide d'un sèche-cheveux par exemple, ou en passant le bol quelques secondes sous l'eau chaude. Continuez de fouetter ensuite et la crème devrait se lisser d'elle-même.

Il faudra réserver la crème mousseline dans une poche à douille au réfrigérateur de 30 minutes à 1h avant d'effectuer le pochage.

❖ **Adoucir le goût du praliné :**

Si le goût de votre praliné est trop prononcé, il est possible de l'adoucir.

Pour cela ajoutez (en 2-3 fois) 35g de crème fleurette à 120g de praliné et réalisez une émulsion à l'aide d'un fouet.

❖ **Recette crème mousseline de base (sans praliné) :**

- Lait : 400 g
- Vanille liquide : QS
- Sucre en poudre : 80 g
- Jaunes d'œufs (x4) : 64 g
- Féculé de maïs : 40 g
- Beurre pommade : 160 g