

La crème au beurre



Quantité :

+280 g



Préparation :

30 min.



Repos :

Congélation : -
Réfrigération : -



Cuisson :

Température : -
Temps : -

Matériel spécifique

☒ Fouet

☒ Casserole

Liste des préparations

✓ La crème au beurre



Les étapes

- ✎ Travailler le beurre en pommade
- ✎ Réaliser un sirop
- ✎ Monter l'œuf
- ✎ Réaliser la pâte à bombe
- ✎ Ajouter le beurre pommade/Fouetter
- ✎ Ajouter l'arôme/Fouetter
- ✎ Réserver au réfrigérateur

Ingédients

- ☑ 75 g de sucre en poudre
- ☑ 20 g d'eau
- ☑ 45 g d'œuf entier (x1)
- ☑ 145 g de beurre pommade

La crème au beurre

- Dans un verre, battre 1 œuf entier. Prélever 45 g de l'œuf et le verser dans la cuve du robot pâtissier.
- Dans une casserole, verser 20 g d'eau et 75 g de sucre. Faire bouillir sur feu moyen.
Lorsque les premières grosses bulles apparaissent, commencer à fouetter l'œuf.
- Après environ 30 secondes, verser le sirop en filet sur la préparation tout en continuant à fouetter à petite vitesse. Augmenter ensuite la vitesse du robot au maximum jusqu'à complet refroidissement de la préparation pour obtenir une pâte à bombe mousseuse.
- Ajouter 145 g de beurre pommade en trois fois dans la pâte à bombe, en fouettant vigoureusement après chaque ajout pour obtenir une crème au beurre lisse. Si l'appareil devient granuleux, continuer à fouetter jusqu'à ce qu'il redevienne lisse.
- Ajouter l'extrait de parfum de votre choix et fouetter une dernière fois pour bien l'incorporer.
- Réserver la crème au beurre au réfrigérateur avant utilisation.



❖ A savoir :

La température du sirop de sucre a son importance car cela influe sur l'apport en œufs.

Pour un sirop dont le ratio est de 30% (sucre:1000 g / eau:300 g)

110°C	114°C	118°C
- Sucre : 200 g - Eau : 60 g - Jaunes d'œufs : 60 g - Beurre : 260 g	- Sucre : 200 g - Eau : 60 g - Jaunes d'œufs : 32 g - Œufs entier : 40 g - Beurre : 260 g	- Sucre : 200 g - Eau : 60 g - Œufs entier : 80 g - Beurre : 260 g

❖ Recette crème au beurre à la meringue :

- Beurre monté : 250 g
 - Blancs d'œufs : 75 g
 - Sucre cuit à 119/121°C : 150 g (sucre : 120g / eau : 40g)
- ✓ Monter le beurre (le travailler en pommade à l'aide du fouet).
 - ✓ Réaliser une meringue italienne .
 - ✓ Cuire le sucre à 121°C et verser sur les blancs mousseux. Fouetter jusqu'à refroidissement.
 - ✓ Ajouter le beurre monté.