



Crèmes Pâtisseries

PROCÉDÉ

- Faire chauffer le lait et la purée.
- Mélanger les jaunes, le sucre, la maizena, la farine ensemble.
- Vider dans la casserole et cuire 2 à 3 minutes.
- Ajouter le beurre de cacao.
- Ajouter ensuite le beurre et bien lisser la crème.
- Faire refroidir sur plaque filmée dessus et dessous.
- Une fois froide, faire monter la crème au batteur.



Jean-Jacques BORNE

		PURÉE	BRIX (+/-2°)	LAIT	JAUNES	SUCRE	MAIZENA	FARINE	BEURRE DE CACAO	BEURRE
Fruit rouge	Cassis	110 g	22°	890 g	180 g	200 g	50 g	60 g	20 g	100 g
	Cranberry	● 120 g	7°	880 g	180 g	200 g	50 g	60 g	20 g	100 g
	Fraise	180 g	20°	820 g	180 g	180 g	50 g	60 g	20 g	100 g
	Fraise des bois	180 g	20°	820 g	180 g	180 g	50 g	60 g	20 g	100 g
	Fraise senga sengana	● 150 g	8°	820 g	180 g	210 g	50 g	60 g	20 g	100 g
	Framboise	● 160 g	10°	820 g	180 g	220 g	50 g	60 g	20 g	100 g
	Framboise	180 g	22°	820 g	180 g	200 g	50 g	60 g	20 g	100 g
	Fruits rouges	180 g	22°	820 g	180 g	200 g	50 g	60 g	20 g	100 g
	Griotte	120 g	22°	880 g	180 g	200 g	50 g	60 g	20 g	100 g
	Groseille	110 g	22°	890 g	180 g	200 g	50 g	60 g	20 g	100 g
	Mûre	180 g	22°	820 g	180 g	180 g	50 g	60 g	20 g	100 g
Myrtille	180 g	22°	820 g	180 g	180 g	50 g	60 g	20 g	100 g	
Verger	Abricot	120 g	22°	880 g	180 g	200 g	50 g	60 g	20 g	100 g
	Coing	● 180 g	18°	820 g	180 g	180 g	50 g	60 g	20 g	100 g
	Figue violette	180 g	22°	820 g	180 g	180 g	50 g	60 g	20 g	100 g
	Melon	180 g	22°	820 g	180 g	180 g	50 g	60 g	20 g	100 g
	Mirabelle	180 g	22°	820 g	180 g	180 g	50 g	60 g	20 g	100 g
	Pêche blanche	180 g	22°	820 g	180 g	180 g	50 g	60 g	20 g	100 g
	Pêche de vigne	180 g	22°	820 g	180 g	180 g	50 g	60 g	20 g	100 g
	Pêche jaune	180 g	22°	820 g	180 g	180 g	50 g	60 g	20 g	100 g
	Poire William's	180 g	22°	820 g	180 g	180 g	50 g	60 g	20 g	100 g
	Pomme verte	180 g	22°	820 g	180 g	180 g	50 g	60 g	20 g	100 g
	Rhubarbe	120 g	22°	880 g	180 g	180 g	50 g	60 g	20 g	100 g
Agrume	Bergamote	● 110 g	8°	890 g	180 g	200 g	50 g	60 g	20 g	100 g
	Citron jaune	● 95 g	8°	890 g	180 g	215 g	50 g	60 g	20 g	100 g
	Citron jaune	110 g	22°	890 g	180 g	200 g	50 g	60 g	20 g	100 g
	Citron jaune broyé	110 g	38°	890 g	180 g	200 g	50 g	60 g	20 g	100 g
	Citron vert	● 95 g	8°	890 g	180 g	215 g	50 g	60 g	20 g	100 g
	Kalamansi	● 110 g	8°	890 g	180 g	200 g	50 g	60 g	20 g	100 g
	Mandarine	● 120 g	12°	880 g	180 g	195 g	50 g	60 g	20 g	100 g
	Orange blonde	● 160 g	10,5°	820 g	180 g	200 g	50 g	60 g	20 g	100 g
	Orange broyée	180 g	30°	820 g	180 g	180 g	50 g	60 g	20 g	100 g
	Orange sanguine	● 160 g	12°	820 g	180 g	200 g	50 g	60 g	20 g	100 g
	Pamplemousse rose	● 95 g	11°	890 g	180 g	215 g	50 g	60 g	20 g	100 g
Yuzu	110 g	20°	890 g	180 g	200 g	50 g	60 g	20 g	100 g	
Yuzu extra	● 110 g	8,5°	890 g	180 g	200 g	50 g	60 g	20 g	100 g	
Exotique	Ananas	● 120 g	20°	880 g	180 g	180 g	50 g	60 g	20 g	100 g
	Ananas extra	120 g	18,5°	880 g	180 g	180 g	50 g	60 g	20 g	100 g
	Banane	● 180 g	22°	820 g	180 g	180 g	50 g	60 g	20 g	100 g
	Goyave	180 g	22°	820 g	180 g	180 g	50 g	60 g	20 g	100 g
	Grenade	● 180 g	16°	820 g	180 g	180 g	50 g	60 g	20 g	100 g
	Kiwi	● 180 g	16°	820 g	180 g	180 g	50 g	60 g	20 g	100 g
	Litchi	180 g	22°	820 g	180 g	180 g	50 g	60 g	20 g	100 g
	Mangue	● 170 g	18°	820 g	180 g	190 g	50 g	60 g	20 g	100 g
	Mangue	180 g	22°	820 g	180 g	180 g	50 g	60 g	20 g	100 g
	Noix de coco	180 g	22°	820 g	180 g	180 g	50 g	60 g	20 g	100 g
	Noix de coco lait	● 180 g	16,5°	820 g	180 g	180 g	50 g	60 g	20 g	100 g
	Papaye	180 g	22°	820 g	180 g	180 g	50 g	60 g	20 g	100 g
	Passion	● 100 g	15°	890 g	180 g	210 g	50 g	60 g	20 g	100 g
	Passion	110 g	22°	890 g	180 g	200 g	50 g	60 g	20 g	100 g
Culinaire	Betterave rouge	● 180 g	12°	820 g	180 g	180 g	50 g	60 g	20 g	100 g
	Eglantine	● 180 g	14°	820 g	180 g	180 g	50 g	60 g	20 g	100 g
	Poivron jaune	● 120 g	7°	880 g	180 g	180 g	50 g	60 g	20 g	100 g
	Poivron rouge	● 120 g	7°	880 g	180 g	180 g	50 g	60 g	20 g	100 g
	Potiron	● 180 g	7°	820 g	180 g	180 g	50 g	60 g	20 g	100 g
	Tomate	● 120 g	3°	880 g	180 g	180 g	50 g	60 g	20 g	100 g
Coktail	Bapamanga	180 g	22°	820 g	180 g	180 g	50 g	60 g	20 g	100 g
	Cactus Lime	110 g	37°	820 g	180 g	180 g	50 g	60 g	20 g	100 g
	Lambada	180 g	44°	880 g	180 g	180 g	50 g	60 g	20 g	100 g
	Martinique	180 g	22°	880 g	180 g	180 g	50 g	60 g	20 g	100 g
	Pinacolada	180 g	41°	820 g	180 g	180 g	50 g	60 g	20 g	100 g

