LA CRÈME (1/2)

LA CRÈME DE A à Z

La crème est une émulsion de matières grasses dans l'eau, comme le lait, mais plus concentrée.

Il existe deux principaux critères de classification de la crème :
- **La teneur en matière grasse**
- **Le traitement thermique**

En combinant ces deux critères on obtient **différents types de crème.**

1 | LA CRÈME SELON LE TAUX DE MATIÈRE GRASSE

Pour la moduler, on règle l'écrémeuse selon le taux de matière grasse souhaité.

Spécialité laitière à base de crème légère
≤ 12 % MG

Crème légère
> 12 % et < 30 % MG

Crème entière
≥ 30 % MG

2 | LA CRÈME SELON LE TRAITEMENT THERMIQUE

Après l'écrémage, la crème peut être chauffée à différentes températures afin d'obtenir des produits finis aux appellations diverses et réglementées et dont les temps de conservation diffèrent.

NOS PRODUITS PHARES



La Crème Gastronomique 35% UHT Président Professionnel, la valeur sûre en cuisine et pâtisserie.



La Crème 18% UHT Liaisons & Cuissons Président Professionnel, idéale pour toutes vos sauces, réductions et appareils à crème prise.



Crème crue	Crème fraîche pasteurisée liquide (ou crème fleurette)	Crème fraîche pasteurisée épaisse	Crème stérilisée liquide	Crème stérilisée U.H.T.
• Aucun traitement de chauffe. Directement refroidie après l'écrémage et stockée à 6°C. • Teneur en matière grasse supérieure aux autres crèmes. • Saveur douce et texture liquide les premiers jours. • La mention « crème crue » est obligatoire sur l'emballage.	Chauffée à : • une température élevée pendant une courte période (au moins 72°C pendant 15 s) ; • une température modérée pendant une longue période (au moins 63°C pendant 30 min) ; • ou toute autre combinaison temps-température pour obtenir un effet équivalent.	• Même procédé de chauffage que la Crème Fraîche pasteurisée liquide • Refroidie à 6-7°C. • Ensemencée après pasteurisation par des ferments lactiques pour agir sur la texture, l'épaisseur, l'acidité et le goût de la crème.	• Stérilisée à haute température (115°C) pendant 15 à 20 min puis refroidie. • Qualités nutritionnelles, gustatives et fonctionnelles préservées grâce à la stérilisation. • Peut développer à cause de la stérilisation un goût de cuit ou de caramel, souvent remplacé par la crème UHT.	• Stérilisée à ultra haute température (entre 145 et 150°C) pendant 2 secondes puis homogénéisée pour obtenir une crème plus blanche et fluide et empêcher une séparation entre la partie grasse et la partie aqueuse. • Qualités nutritionnelles, gustatives et fonctionnelles préservées.
Conservation limitée à 2 jours.	Se conserve 35 jours environ, entre 4 et 6°C.	Se conserve 35 jours environ, entre 4°C et 6°C.	Se conserve 4 à 6 mois à 18°C maximum.	Se conserve 4 à 6 mois à 18°C maximum.

LES PRINCIPAUX USAGES PROFESSIONNELS DE LA CRÈME

La crème combine des qualités qui en font un produit polyvalent, en cuisine comme en pâtisserie :
- **Qualités gustatives :** équilibre parfait entre rondeur en bouche et fraîcheur, excellent exhausteur de goût
- **Qualités techniques :** chaque crème offre des performances techniques différentes en fonction de sa texture et de son taux de matières grasses.

La crème est associée à trois rôles principaux :
- **Un rôle constitutif :** sert de support à toute préparation, rôle pour lequel son usage est le plus important.
- **Un rôle fonctionnel :** associée à d'autres, la crème va créer un support à une préparation.
- **Un rôle accessoire :** la crème est utilisée pour elle-même, et n'est pas au service des autres ingrédients (ex : en décor en pâtisserie).

1 | EN CUISINE

LES SAUCES ET RÉDUCTIONS : UN RÔLE CONSTITUTIF

Pour répondre aux exigences des professionnels de la restauration, la crème doit assurer :

- une bonne restitution aromatique : privilégier une crème 30% et 35% de matière grasse qui fixent mieux les saveurs
- un haut rendement de réduction : privilégier une crème 18% de matière grasse qui réduit plus rapidement avec un bon rendement
- une texture nappante

Plusieurs points sont à surveiller pour en garantir une bonne utilisation :

- La quantité de crème
- La réaction à la température (risque de brûler, trancher ou de trop réduire)
- La cuisson : temps et moment d'incorporation
- La stabilité de la préparation dans le temps

LES APPAREILS À CRÈME PRISE : UN RÔLE STRUCTURANT

Les quiches et les flans sont d'autres incontournables de la cuisine française. Tous deux nécessitent la préparation d'un appareil à crème prise à base d'œufs et de crème. Pour ces différentes réalisations, la crème doit favoriser :

- l'obtention d'une texture ferme et onctueuse
- une liaison homogène des différents ingrédients

Selon l'onctuosité et la finesse recherchées dans la préparation, les cuisiniers utilisent une crème composée à hauteur de 18 à 35 % de matière grasse et ajoutent plus ou moins de lait.



LA CRÈME (2/2)

2 | EN PÂTISSERIE

LA GANACHE : UN RÔLE STRUCTURANT

Une ganache est un mélange de chocolat/crème. Elle s'obtient en versant en trois fois la crème que l'on aura préalablement montée en température jusqu'aux premières fumées sur le chocolat préalablement fondu, tout en remuant délicatement. La ganache doit être réalisée rapidement, juste après la cuisson de la crème. Ici, la crème a un rôle structurant : elle vient en support du chocolat, exalte ses arômes et ajoute de l'onctuosité.

3 critères principaux pour réaliser une bonne ganache :

- **Choisir le bon chocolat :** privilégier un chocolat de couverture (de qualité supérieure, se tempère facilement, et contient moinsde sucre)
- **Adapter la recette selon l'usage :** plus la teneur en cacao est élevée, plus la quantité de liquide dans la recette doit être importante pour obtenir la texture idéale.
- **Contrôler la température :** stopper la cuisson aux premières fumées, couler à 80°C

Les différents types de ganache :



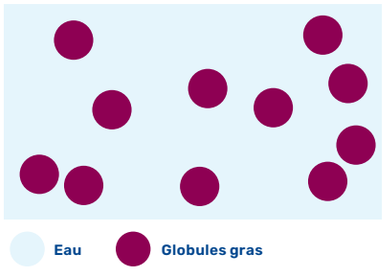
- La ganache montée (entremets, macarons, choux, décor muffins, cupcakes, siphon, tartes, bûches, etc.).
- La ganache bonbon (bonbons, intérieur d'un moulage, tablette de chocolat, etc.).
- La ganache tarte (tarte, macarons boutique, garniture, etc.)
- La ganache pour glaçage (finition, sauce, etc.).

LE FOISONNEMENT : UN RÔLE ALCHIMIQUE

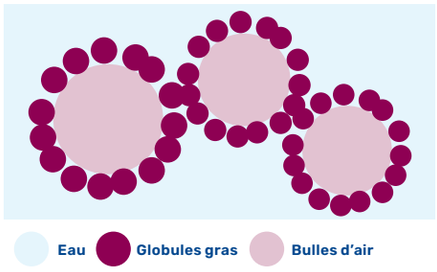
Le foisonnement consiste à augmenter le volume d'une crème en y incorporant de l'air à l'aide d'un fouet, manuel ou mécanique. Lors de cette opération, des bulles d'air se forment à l'intérieur de la crème et se retrouvent enfermées par les globules de gras. C'est pourquoi la crème utilisée doit contenir au moins 30 % de matière grasse.



CRÈME LIQUIDE



CRÈME FOISONNÉE



Pour toutes les crèmes montées, la crème passe par différents états de fermeté, durant le processus de foisonnement afin de permettre deux types d'utilisation :



Les 3 T d'une bonne crème montée

1 | **LE TAUX :** TAUX (ratio entre le poids de l'état liquide sur le poids de l'état foisonné. Plus le taux est haut, plus il est possible de réaliser un nombre conséquent de portions)

2 | **LA TENUE :** Une crème montée se doit de tenir jusqu'au lendemain de sa confection

3 | **LE TEMPS :** chaque crème possède un seuil de souplesse qui lui est propre. Il est donc important d'ajuster en fonction le temps de foisonnement.



La douille

Après l'obtention d'une crème montée lisse et aérée, l'étape ultérieure consiste à la pocher à l'aide d'une poche à douille.

Que ce soit pour garnir ou décorer, une large palette de douilles va permettre à la crème de se prêter à une multitude de formes et de pousser la créativité de chacun !

