



@gateau et cuisine Rachida



Les crèmes de base dérivées de la crème pâtissière

Recette CAP pâtissier

**La Crème diplomate, Crème chiboust,
Crème mousseline, Crème frangipane ...**

Ces **crèmes de base** que vous devez absolument maîtriser et avoir dans votre carnet de recette! Toutes ces crèmes ont un point en commun : la crème pâtissière. Ces **crèmes de base dérivées de la crème pâtissière** vous serviront pour réaliser tous vos gâteaux. Vous avez la plupart de ces crèmes sur différents articles de mon blog mais je voulais vous les regrouper sur un seul article. Vous pourrez les imprimer en une seule fois.

La [crème diplomate](#) légère et aérienne est la plus utilisée pour le number cake et le fraisier.

La [crème mousseline](#) est utilisée notamment dans le fraisier et le millefeuille. Je l'utilise aussi sur des [cupcakes](#) ou dans un [layer cake](#) avec des fruits.

La **crème chiboust** est très aérienne grâce à la [meringue italienne](#). C'est la crème du St Honoré. On l'utilise également dans les [entremets](#).

La **crème tropézienne**, comme son nom l'indique est la crème utilisée dans la **tarte tropézienne**. Elle se compose de [crème pâtissière](#) et de [crème au beurre](#).

La **crème frangipane** quant à elle est la crème qu'on aime tant dans la [galette des rois](#) à l'épiphanie. Elle s'utilise aussi dans les [tartes](#) etc..

Les crèmes de base dérivées de la crème pâtissière

Difficulté : *moyenne*

La crème pâtissière

Utilisation: tartes-choux-éclairs-mille

feuilles-pains aux raisins etc...



Ingrédients:

500 ml de lait
120 g de sucre semoule
4 ou 5 jaunes d'oeufs selon
la grosseur (100 g)
1 gousse de vanille
50 g de beurre
30 g de farine
30 g de maïzena

Préparation:

1. Mettre dans une casserole le 1/3 du sucre , le lait, les grains et l'écorce de la gousse de vanille.
2. Porter à ébullition.
3. Blanchir les jaunes d'oeufs et le reste du sucre.
4. Ajouter la farine, la maïzena et mélanger.
5. Verser dessus le lait chaud et mélanger pour délayer le tout.
6. Reverser dans la casserole et porter sur le feu.
7. Faire épaissir en remuant sans arrêts . 2 min à peu près jusqu'à obtenir une crème onctueuse.
8. Hors du feu , ajouter le beurre et bien mélanger.
9. Verser dans un plat et filmer au contact. Refroidir rapidement au réfrigérateur.

Crème Pâtissière + Crème Montée

Crème diplomate

Utilisation: Number cake-fraisier-tartes-millefeuilles-choux-éclairs-entremets

layer cake etc..



Ingrédients:

450 ml de lait
125 g de sucre
semoule
4 ou 5 jaunes
d'oeufs selon la
grosseur (100 g)
50 g de maïzena
1 ou 2 gousses de
vanille
30 g de beurre
4 feuilles de gélatine
à 200 blooms (8 g)
400 ml de crème
liquide à 32/35% de
MG

Préparation:

1. Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide pendant 10 min.
2. Mettre dans une casserole le 1/3 du sucre , le lait, les grains

- et l'écorce de la gousse de vanille.
3. Blanchir les jaunes d'oeufs et le reste du sucre.
 4. Ajouter la maïzena et mélanger.
 5. Verser dessus le lait chaud à travers une passoire et mélanger pour délayer le tout.
 6. Reverser dans la casserole et porter sur le feu.
 7. Faire épaissir en remuant sans arrêts. 2 min à peu près jusqu'à obtenir une crème onctueuse.
 8. Ajouter le beurre et bien mélanger.
 9. Ajouter la gélatine essorée. Bien mélanger.
 10. Verser dans un plat et filmer au contact. Refroidir rapidement.
 11. Monter la crème liquide bien ferme.
 12. Lisser la crème pâtissière au mixeur plongeant.
 13. Ajouter un peu de crème montée à la crème pâtissière et bien mélanger.
 14. Verser le tout dans le reste de la crème montée et incorporer délicatement à l'aide d'une Maryse.
 15. Votre crème est prête.

Crème Pâtissière + Beurre

Crème Mousseline

Utilisation : fraisier-choux-millefeuilles-éclairs-paris Brest-tartes au x fruits etc...



Ingrédients:

- 500 ml de lait entier
- 80 g de jaunes d'œufs (de 4 œufs) ou
- 2 œufs + 2 jaunes
- 135 g de sucre
- 55 g de maïzena
- une gousse de vanille
- 220 g de beurre à 82% de MG (2 × 110 g)
 - ➔ 110 g dans la crème pâtissière chaude puis
 - 110 g une fois refroidie

Préparation :

1. Mettre dans une casserole le 1/3 du sucre , le lait, les grains et l'écorce de la gousse de vanille.
2. Blanchir les œufs et le reste du sucre.
3. Ajouter la maïzena et mélanger.
4. Verser dessus le lait chaud à travers une passoire et mélanger pour délayer le tout.
5. Verser dans la casserole et porter sur le feu.
6. Faire épaissir en remuant sans arrêts. 2 min à peu près jusqu'à obtenir une crème onctueuse.
7. Hors du feu, ajouter la moitié du beurre et bien mélanger.
8. Verser dans un plat et filmer au contact. Refroidir rapidement.
9. Fouetter l'autre moitié de beurre pour bien le blanchir .
10. Lisser la crème pâtissière revenue à température ambiante.
11. Incorporer le beurre pommade et fouetter jusqu'à l'obtention d'une crème blanche, onctueuse et homogène.

☐☐ Attention : la crème pâtissière et le beurre doivent être à la même température.

[Voir l'intégralité de la recette en images et en vidéo](#)

Crème Pâtissière + Crème d'amande

Crème Frangipane

30% de la crème d'amande en crème pâtissière

Utilisation: Galette des rois-jalousie-pithiviers



Ingrédients :

Pour la crème pâtissière

- 125 ml de lait
- 1 jaune d'oeuf
- 25 g de sucre semoule
- 1/2 gousse de vanille
- 15 g de maïzéna

Pour la crème d'amande

- 75 g de sucre en poudre
- 75 g de beurre mou
- 75 g de poudre d'amande
- 75 g d'oeuf pesés (sans la coquille)
- 5 g de maizena (facultatif)
- 15 g de rhum (facultatif)

Préparation :

La crème pâtissière

1. blanchir le jaune d'oeuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
2. Aoutez la maïzéna et mélanger.
3. Porter à ébullition le lait avec les grains de la demi-gousse de vanille et son écorce.
4. Verser le lait chaud à travers une passoire sur le mélange d'oeuf.
5. Délayer le tout et reverser dans la casserole.
6. Faire épaisir en remuant constamment.
7. Verser dans un plat et filmer au contact.
8. Réfrigérer pour une heure à peu près.

La crème d'amandes

1. Mélanger le beurre mou avec le sucre en pommade.

2. Ajouter les oeufs et la poudre d'amande en les alternant.
3. Mélanger entre chaque ajout sans fouetter.

La crème frangipane

1. Peser la crème d'amandes.
 2. Ajouter 30 % du poids de la crème d'amande en crème pâtissière.
- À peu près :
- 2/3 de crème d'amande avec 1/3 de crème pâtissière
3. Ajouter le rhum et mélanger .
 4. Versez la crème dans une poche à douille.

Crème Pâtissière + Meringue Italienne

La crème chiboust

Utilisation : tropézienne-entremets-



Ingrédients:

crème pâtissière

- 250 g de lait
- 3 jaunes d'œufs
- 50 g de sucre
- 1/2 gousse de vanille
- 25 g de farine
- 15 g de beurre
- 2 feuilles et demi de gélatine (5 g)

meringue italienne

- 3 blancs d'œufs
- 120 g de sucre
- 45 ml d'eau
-

Préparation :

crème pâtissière

1. Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide pendant 10 min.
2. Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre.
3. Ajouter la farine et mélanger.
4. Porter à ébullition le lait avec les grains et l'écorce de la gousse de vanille.
5. Verser le lait chaud à travers une passoire sur les jaunes blanchis et mélanger pour délayer le tout.
6. Reverser dans la casserole et porter sur le feu.
7. Faire épaissir en remuant sans arrêts. 2 min à peu près jusqu'à obtenir une crème onctueuse.
8. Hors du feu ,ajouter le beurre et bien mélanger.
9. Ajouter la gélatine essorée. Bien mélanger.
10. Garder dans la casserole le temps de préparer la meringue.

meringue italienne

1. Cuire le sucre et l'eau dans une casserole à 121°.
2. En parallèle monter les blancs d'œufs quand le sirop atteint 100°.
3. Baisser la vitesse du robot et verser le sirop en filet sur les blancs semi-montés.
4. Augmenter la vitesse du robot et battre jusqu'à obtenir une meringue bien ferme qui fait le bec d'oiseau.

La crème Chiboust

1. Ajouter un peu de meringue à la crème pâtissière encore chaude et mélanger au fouet.
2. Verser le tout sur le reste de meringue et mélanger délicatement avec une maryse.
Utiliser aussitôt.

Voir en images et vidéo la réalisation de la meringue italienne

- 1.Crème Pâtissière + Crème au Beurre
- 2.Crème Pâtissière + crème montée
- 3.Crème pâtissière + Beurre

CrèmeTropézienne

Utilisation : Tarte Tropézienne



Ingrédients :

Crème tropézienne d'Alexandre Micka l'inventeur de la tropézienne

La crème pâtissière

- 500 g de lait
- 4 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre en poudre
- 25 g de maïzena
- 25 g de farine

Crème au beurre

- 45 g d'œuf
- 180 g de sucre en poudre
- 45 g d'eau
- 180 g de beurre à température ambiante

Ou

Vous pouvez également utiliser pour la tropézienne ces crèmes :

Crème diplomate

Ajouter à la crème pâtissière **4 g** de gélatine et **150 ml** de crème liquide montée.

Crème mousseline

Ajouter à la crème pâtissière **220 g** de beurre.

Préparation :

Crème pâtissière

1. Blanchir les jaunes d'oeufs et le sucre.
2. Ajouter la farine, la maïzena et mélanger.
3. Porter le lait à ébullition.
4. Verser le lait chaud à travers une passoire sur les jaunes blanchis et mélanger pour délayer le tout.
5. Reverser dans la casserole et porter sur le feu.
6. Faire épaissir en remuant sans arrêts. 2 min à peu près jusqu'à obtenir une crème onctueuse.
7. Verser sur une plaque et filmer au contact.
8. Refroidir au réfrigérateur.

Crème au beurre

1. Cuire le sucre et l'eau à 121°
2. Fouetter l'oeuf en parallèle.
3. Verser le sirop doucement sur l'oeuf tout en continuant de fouetter.
4. Fouetter jusqu'à ce que le bol soit froid (30°).
5. Ajouter le beurre morceau par morceau en continuant de fouetter.
6. Quand tout le beurre est incorporé ,la crème est bien lisse et onctueuse.

Crème tropézienne

☐☐ attention : la crème au beurre et la crème pâtissière doivent être à la même température ambiante.

1. Lisser la crème pâtissière et lui ajouter un peu de crème au beurre pour la détendre. Bien fouetter.
2. Ajouter délicatement en plusieurs fois à la crème au beurre.
3. Utiliser aussitôt



Les crèmes de base



@gateaux et cuisine Rachida



