



CRÈME À GATEAUX

👤 Intermediate level

PROCÉDURE

sucré	1 000 g
beurre non salé à 82 % matière grasse	300 g
œufs	300 g
lait	250 g

Sucré 1 000 g Margarine crémeuse ou beurre 300 g Oeufs entiers 300 g Lait 250 g Battre au fouet le sucre et les œufs, ajouter le lait et la margarine ou le beurre en petits morceaux, puis porter à légère ébullition. Laisser refroidir et ajouter : Margarine crémeuse ou au beurre 900 g Liqueur désirée 100-150 g Battre au planétaire à vitesse modérée pendant environ 10 minutes pour atteindre une crème très onctueuse; une vitesse trop élevée doit être évitée car elle pourrait provoquer une séparation. Pour obtenir du gianduia ou des crèmes de cacao, ajouter 300-600 g de MORELLINA ou MORELLINA BITTER ou COVERCREAM COCOA ou IRCA CAO ou IRCA CHOC (10-20 % sur la crème).

PROCÉDURE

beurre non salé à 82 % matière grasse

900 g
100-150 g

Sucre 1 000 g Margarine crémeuse ou beurre 300 g
Oeufs entiers 300 g Lait 250 g Batta au fouet le sucre et les œufs, ajouter le lait et la margarine ou le beurre en petits morceaux, puis porter à légère ébullition. Laisser refroidir et ajouter : Margarine crémeuse ou au beurre 900 g Liqueur désirée 100-150 g Batta au planétaire à vitesse modérée pendant environ 10 minutes pour atteindre une crème très onctueuse; une vitesse trop élevée doit être évitée car elle pourrait provoquer une séparation. Pour obtenir du gianduia ou des crèmes de cacao, ajouter 300-600 g de MORELLINA ou MORELLINA BITTER ou COVERCREAM COCOA ou IRCA CAO ou IRCA CHOC (10-20 % sur la crème).



Extraordinary
made simple.