

| Intitulé du plat | | | Type de plat | | |
|---|-------|-----|--------------|--|-------|
| Crème au beurre à l'anglaise (crème anglaise) | | | | | |
| Fiche technique de fabrication-bon économat. | | | | | |
| N° de référence | | | | Nombre de couverts | |
| | | | | +/- 900 gr | |
| Denrées | Unité | Qté | N° | Phases techniques | Temps |
| lait | l | 1/4 | 1.1 | <ul style="list-style-type: none"> Réaliser la crème anglaise. Bouillir le lait. Réaliser un ruban (jaunes d'œufs et le sucre, les jaunes doivent « blanchir »). <p>Hors du feu</p> <ul style="list-style-type: none"> Verser le lait bouillant sur le ruban. Mélanger. <p>Sur le feu</p> <ul style="list-style-type: none"> « Cuire à la nappe », mélanger. <i>Attention</i> : la crème ne peut bouillir. La cuisson est effective quand la trace du doigt reste marquée sur la spatule. Vanner durant le refroidissement : ici refroidir au batteur. Incorporer petit à petit en parcelles 300 gr de beurre pommade. Continuer à battre pour obtenir une crème lisse et homogène. La crème peut à ce moment-là être aromatisée au café, au praliné, ... Mélanger avec une Maryse ou au batteur, ... Filmer, réserver au frais. | |
| Jaunes d'œufs | pc | 5 | 1.2 | | |
| sucre | gr | 200 | 1.3 | | |
| | | | 1.4 | | |
| Beurre pommade | gr | 300 | 1.5 | | |
| | | | 1.6 | | |
| | | | 1.7 | | |
| | | | 1.8 | | |
| | | | 1.9 | | |
| | | | 1.10 | | |
| Schéma ou dessin ou photo | | | | | |
| | | | | | |