Intitulé du plat	Type de plat
Crème au beurre à l'italienne (blancs d'œufs)	
Fiche technique de fabrication-bon économat.	

N° de référence		Nombre de couverts
		+/- 1 kg

Denrées	Unité	Qté
sucre	gr	400
eau	cl	10
blancs d'œufs	pc	6
Beurre pommade	gr	500
parfumer		
Extrait de café ou cacao en poudre, praliné, ...		

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Verser le sucre dans une sauteuse inox. • Ajouter l'eau (10 cl) pour humidifier le sucre.	
1.2	• Porter à ébullition et cuire à 121°C. • Clarifier les œufs, puis mettre les blancs dans le bol du batteur.	
1.3	• Dès que le sucre est cuit, battre les blancs en neige et verser doucement à petite vitesse en le faisant couler sur la paroi interne de la cuve. Dès que le sucre est incorporé aux blancs d'œufs, battre jusqu'à refroidissement complet et à grande vitesse.	
1.4		
1.5	***Une fois la préparation refroidie...*** • Incorporer petit à petit en parcelles le beurre pommade.	
1.6	• Continuer à battre pour obtenir une crème lisse et homogène. La crème peut à ce moment-là être aromatisée au café, au praliné, ...	
1.7	• Mélanger avec une Maryse ou au batteur, ...	
1.8	• filmer, réserver au frais.	
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo