Intitulé du plat	Type de plat
Crème au beurre au sucre cuit (jaune d'œufs)	

Fiche technique de fabrication-bon économat.

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

Denrées	Unité	Qté
sucre	gr	300
eau	cl	10
Jaunes d'œufs	pc	5
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 en inox. • Ajouter l'eau (10 cl) pour humidifier le sucre. • Porter à ébullition et cuire à 116°C. • Clarifier les œufs, puis mettre les jaunes dans le bol du batteur. • Dès que le sucre est cuit, battre les jaunes et verser doucement à petite vitesse en le faisant couler sur la paroi interne de la cuve. Dès que le sucre est incorporé aux jaunes d'œufs, battre jusqu'à refroidissement complet et à grande vitesse. ***Une fois la préparation refroidie...*** • Incorporer petit à petit en parcelles le 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.	
1.2		
1.3		
1.4		
1.5		
1.6		
1.7		
1.8		
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo