

Intitulé du plat			Type de plat	
Crème chiboust (crème pâtissière avec farine ou poudre – meringue italienne)				
Fiche technique de fabrication-bon économat.				
N° de référence		Nombre de couverts		
		1 litre		
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques
<i>Crème pâtissière (farine)</i>				
Lait	L	1	1.1	<p>La crème pâtissière.</p> <ul style="list-style-type: none"> Fendre la gousse en deux, la mettre à chauffer avec le lait. Dans un cul de poule, verser les jaunes d'œufs. Ajouter le sucre Blanchir la préparation au fouet ou batteur (ruban). Incorporer la farine passée au tamis, ou la maïzena... Mélanger. Lorsque le lait entre en ébullition, verser sur les jaunes d'œufs blanchis. Mélanger. Transvaser le tout dans la casserole de cuisson du lait et cuire à feu modéré pendant +/- 5 minutes en remuant. <p style="text-align: center;"><i>!\ A ce que la crème n'attache pas.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Lorsqu'elle est cuite, consistance épaisse, la réserver. <p>La suite doit se faire crème pâtissière encore chaude.</p> <p>Crème chiboust :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau froide. Les égoutter en les pressant entre les mains. Les ajouter dans la crème pâtissière chaude. Bien mélanger au fouet afin de dissoudre la gélatine. Laisser refroidir à température ambiante. <p style="text-align: center;">Meringue :</p> <ul style="list-style-type: none"> Verser le sucre dans une casserole. Ajouter 15cl d'eau (100 g), pour humidifier le sucre. Cuire le sucre à 121°C. Verser les blancs dans la cuve du batteur. Ajouter une pincée de sel. Commencer à battre les blancs jusqu'à ce qu'ils deviennent en neige bien ferme. Verser le sucre cuit à 121°C sur les blancs montés, en faisant couler le sucre cuit sur la paroi interne de la cuve et battre jusque refroidissement complet. Verser la crème froide (à température ambiante) dans un récipient. Aromatiser ex : extrait de vanille, café, chocolat, alcool. La quantité dépendra du goût recherché. Mélanger. Incorporer 1/4 de la meringue italienne à la crème et fouetter pour détendre la crème pâtissière. Le mélange doit être homogène. Verser la préparation sur le reste de la meringue, mélanger à la spatule ou Maryse. Fouetter pour homogénéiser.
Vanille (gousse)	Pc	1 à 2	1.2	
Œufs (jaunes)	Pc	12	1.3	
Sucre	Gr	200	1.4	
Farine	Gr	100	1.5	
<i>Crème pâtissière (poudre au choix)</i>			1.6	
Lait	L	1	1.7	
Sucre	Gr	200	1.8	
Poudre	Gr	80	1.9	
Œufs (jaunes)	Pc	4	1.10	
Vanille (gousse)	Pc	1 à 2		
Remarque :				
Gousses de vanille ou extrait				
<i>Autres</i>				
Gélatine	Feuilles	6		
Parfum : Vanille, cointreau, grand-Marnier, rhum, ...				
<i>Meringue italienne</i>				
Blancs d'œufs	Pc	12		
Sucre	Gr	450		
Eau		Pm		
Sel	Pincée	1		
Schéma ou dessin ou photo				