



CRÈME MOUSSELINE

À LA VANILLE



Gousse de vanille



Perle de vanille



Vanille prête à infuser

INGRÉDIENTS

Préparation : 5-10 min . Cuisson 5 min.

- 1 l de lait entier
- 8 jaunes d'oeufs frais
- 45 gr de fécule de maïs
- 45 gr de farine
- 250 gr de beurre
- 120 gr de sucre semoule
- +/- 3 gr de perle de vanille Bourbon Madagascar  (cf index des équivalences)



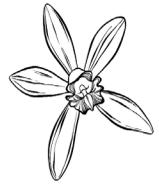
IDÉAL POUR

- Fraisier
- Paris-Brest
- Tropicienne





.....
MARCHÉ À SUIVRE
.....



1. Dans une casserole, faire bouillir le lait. Retirer du feu.
2. Faire infuser la perle de vanille dans le lait bouillant.
3. Dans un saladier, fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer ensuite la fécule de maïs et la farine.
4. Verser un peu de lait bouillant dans le saladier en mélangeant, puis verser le tout dans la casserole de lait. Remettre à cuire encore 2 minutes environ en remuant énergiquement. Retirer du feu et incorporer le beurre coupé en morceaux.
5. Lorsque la crème est tiède, mélanger avec un batteur afin de faire tripler le volume.



INDEX DES ÉQUIVALENCES

PRODUITS EUROVANILLE	APPLICATIONS	DOSAGES RECOMMANDÉS PAR LITRE OU PAR KILO
Gousse de vanille	Yaourts Glaces et crèmes Ganaches	Dosage à adapter selon la taille et la variété des gousses utilisées.
Perle de vanille Bourbon Madagascar	Glaces Crèmes (pâtisseries, anglaises), crèmes Ganaches, confiseries Biscuits, cakes	3 à 5 grammes +/- 3 grammes 3 à 4 grammes +/- 3 grammes
Extrait de vanille - 400	Glaces Crèmes (pâtisseries, anglaises), crèmes Ganaches, confiseries Biscuits, cakes	3 à 5 grammes +/- 3 grammes 3 à 4 grammes +/- 3 grammes
Extrait de vanille - 200	Crèmes (pâtisseries, anglaises), crèmes desserts Ganaches, confiseries Biscuits, cakes Yaourts	10 à 12 grammes +/- 12 grammes +/- 12 grammes 7 à 10 grammes
Pâte de vanille	Crèmes (pâtisseries, anglaises), crèmes Biscuits, cakes Yaourts	+/- 20 grammes +/- 20 grammes 7 à 10 grammes
Poudre de vanille	Chocolats Biscuits, cakes	+/- 4 grammes +/- 4 grammes
Vanille prête à infuser	Crèmes (pâtisseries, anglaises), crèmes Ganaches Glaces	1 sachet = 1 à 3 litres de préparation

