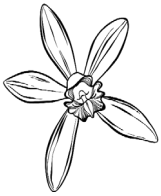


# CRÈME PÂTISSIÈRE
## À LA VANILLE

Gousse de vanille

Perle de vanille

Extrait de vanille

## INGRÉDIENTS

*Préparation : 10 min . Cuisson 3 min.*

- 1 l de lait entier
- 250 gr de sucre
- 160 gr de jaunes d'oeufs
- 100 gr de fécule de maïs
- 400 gr de crème liquide entière
- +/- 12 gr d'extrait de vanille L200 *(cf index des équivalences)*

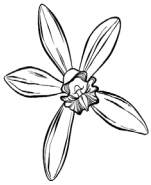
## IDÉAL POUR

- Choux à la crème
- Mille-feuille
- Saint Honoré

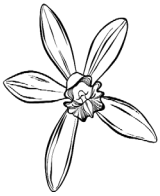
## AROMATISER VOTRE CRÈME PÂTISSIÈRE

Chocolat : ajouter 250 gr de cacao en poudre en fin de cuisson.
Café : ajouter 30 gr d'extrait de café dans la crème refroidie.
Pistache : mettre 30 gr de pâte de pistache dans le lait à bouillir.

## MARCHE À SUIVRE



1. Mettre le lait à bouillir avec l'extrait de vanille ainsi que la moitié du sucre.
2. A côté, fouetter les jaunes d'oeufs avec le reste de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajouter la fécule de maïs. Quand le lait bout, verser la moitié sur le précédent mélange pour le détendre, puis remettre l'ensemble dans la casserole, et faire bouillir 3 minutes en mélangeant énergiquement. Laisser refroidir.
3. Fouetter la crème liquide jusqu'à l'obtention d'une chantilly non sucrée. Quand la crème pâtissière est presque froide, incorporer la chantilly puis dresser.



# INDEX
## DES ÉQUIVALENCES

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