LA CRèME PâTISSIèRE DE CéDRIC GROLET

La Recette

https://cuisinedaubery.com/recipe/creme-patissiere-grolet/

Une crème pâtissière onctueuse, à la tenue parfaite pour tartes pour éviter de détremper

Chef : Cédric Grolet
Difficulté : Niveau Facile
Cuisine : Cuisine Française
Plats : Base, Base Sucrée, Crème, Crème Dessert Parfumée, Crème Pâtissière De Base,

Ingrédients

Avec 2 jaunes : Pour 500 g (Poids utile)
300 grammes de Lait 28,8 Centilitres/288 Millilitres
35 grammes de Crème Liquide Entière 3,18 Centilitres/31,82 Millilitres
1 Gousse de Vanille ou de l'extrait de Vanille (1 cuillère à café)
2 Jaunes d'Oeuf 40 grammes
35 grammes de Sucre
18 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)
18 grammes de Farine
20 grammes de Beurre de Cacao
40 grammes de Beurre
20 grammes de Mascarpone
*Masse Gélatine
16 grammes de Gélatine en poudre
72 grammes d'Eau 7,2 Centilitres/72 Millilitres

Avec 1 jaune : Pour 250 g (Poids utile)
150 grammes de Lait 14,4 Centilitres/144 Millilitres
17,5 grammes de Crème Liquide Entière 1,59 Centilitre/15,91 Millilitres
1/2 Gousse de Vanille ou de l'extrait de Vanille (1 cuillère à café)
1 Jaune d'Oeuf 20 grammes
17,5 grammes de Sucre
9 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)
9 grammes de Farine
10 grammes de Beurre de Cacao
20 grammes de Beurre

10 grammes de Mascarpone
*Masse Gélatine
8 grammes de Gélatine en poudre
36 grammes d'Eau 3,6 Centilitres/36 Millilitres

Avec 3 jaunes : Pour 750 g (Poids utile)
450 grammes de Lait 43,2 Centilitres/432 Millilitres
52,5 grammes de Crème Liquide Entière 4,77 Centilitres/47,73 Millilitres
1,5 Gousses de Vanille ou de l'extrait de Vanille (1 cuillère à café)
3 Jaunes d'Oeuf 60 grammes
52,5 grammes de Sucre
27 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)
27 grammes de Farine
30 grammes de Beurre de Cacao
60 grammes de Beurre
30 grammes de Mascarpone
*Masse Gélatine
24 grammes de Gélatine en poudre
108 grammes d'Eau 10,8 Centilitres/108 Millilitres

Avec 4 jaunes : Pour 1 kg (Poids utile)
600 grammes de Lait 57,6 Centilitres/576 Millilitres
70 grammes de Crème Liquide Entière 6,36 Centilitres/63,64 Millilitres
2 Gousses de Vanille ou de l'extrait de Vanille (1 cuillère à café)
4 Jaunes d'Oeuf 80 grammes
70 grammes de Sucre
36 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)
36 grammes de Farine
40 grammes de Beurre de Cacao
80 grammes de Beurre
40 grammes de Mascarpone
*Masse Gélatine
32 grammes de Gélatine en poudre
144 grammes d'Eau 14,4 Centilitres/144 Millilitres

Instructions

1. Préparer la masse gélatine : Verser l'Eau (72 g ou 7,2 Centilitres/72 Millilitres) dans un petit bol et saupoudrer la Gélatine en poudre (16 g)
2. Passer à la suite jusqu'à utilisation
3. Chauffer le Lait (300 g ou 28,8 Centilitres/288 Millilitres) et la Crème Liquide Entière (35 g ou

LA CRèME PâTISSIèRE DE CéDRIC GROLET

3,18 Centilitres/31,82 Millilitres) dans une casserole
4. Gratter les graines de la Gousse de Vanille (1) et les plonger dans la casserole. Elles vont infuser pendant la cuisson
5. Pendant ce temps, fouetter (blanchir) dans un bol les Jaunes d'Oeuf (2) et le Sucre (35 g)
6. Puis verser la Fécule de Maïs (Maïzena) (18 g), la Farine (18 g) et fouetter
7. Le mélange lait/crème est chaud, verser et fouetter energiquement
8. Puis reverser dans la casserole
9. Cuire, à feu faible/moyen, tout en remuant (au risque d'obtenir des grumeaux)
10. Le liquide va épaissir
11. Une fois épaissie, la crème doit être versée dans un bol propre
12. Ajouter le Beurre de Cacao (20 g) et mélanger
13. Ajouter également la masse gélatine (préparée au début de la recette), le Beurre (40 g) et le Mascarpone (20 g)
14. Fouetter
15. Si vous obtenez des grumeaux, vous pouvez lisser la crème au mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe') ou avec un mini robot (hachoir electrique)