

# LE CRÉMEUX VANILLE

## La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/cremeux-vanille/>

Un crèmeux vanille onctueux et intense, idéal pour des verrines et des entremets

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Crème, Crèmeux, Crèmeux Et Gelées,

## Ingrédients

### **Pour 620 g de Crèmeux (Poids utile)**

200 grammes de Lait 19,2 Centilitres/192 Millilitres

200 grammes de Crème Liquide Entière 18,18 Centilitres/181,82 Millilitres

2 Gousses de Vanille

60 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 3 Oeufs

10 grammes de Sucre

20 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

4 grammes de Gélatine ou 1,6 Feuilles de Gélatine

120 grammes de Chocolat Blanc

### **Pour 310 g de Crèmeux (Poids utile)**

100 grammes de Lait 9,6 Centilitres/96 Millilitres

100 grammes de Crème Liquide Entière 9,09 Centilitres/90,91 Millilitres

1 Gousse de Vanille

30 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 1,5 Oeufs

5 grammes de Sucre

10 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

2 grammes de Gélatine ou 0,8 Feuille de Gélatine

60 grammes de Chocolat Blanc

### **Pour 400 g de Crèmeux (Poids utile)**

129 grammes de Lait 12,38 Centilitres/123,84 Millilitres

129 grammes de Crème Liquide Entière 11,73 Centilitres/117,27 Millilitres

1,2 Gousses de Vanille

38,7 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 1,9 Oeufs

6,4 grammes de Sucre

12,9 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

## LE CRÉMEUX VANILLE

2,5 grammes de Gélatine ou 1 Feuille de Gélatine

77,4 grammes de Chocolat Blanc

### **Pour 800 g de Crèmeux (Poids utile)**

258 grammes de Lait 24,77 Centilitres/247,68 Millilitres

258 grammes de Crème Liquide Entière 23,45 Centilitres/234,55 Millilitres

2,5 Gousses de Vanille

77,4 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 3,8 Oeufs

12,9 grammes de Sucre

25,8 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

5,1 grammes de Gélatine ou 2 Feuilles de Gélatine

154,8 grammes de Chocolat Blanc

### **Instructions**

1. Faire tremper la Gélatine (4 g ou 1,6 Feuilles de Gélatine) dans un bol rempli d'eau froide. En été, ajouter des glaçons
2. Fendre, et grater les graines des Gousses de Vanille (2)
3. Comme substitut, on peut utiliser de la pâte de vanille
4. Verser dans une casserole le Lait (200 g ou 19,2 Centilitres/192 Millilitres), la Crème Liquide Entière (200 g ou 18,18 Centilitres/181,82 Millilitres) et les graines de gousse
5. Faire chauffer à feu faible/moyen
6. Plein de sites disent de mettre les gousses grattées dans la casserole également. Je ne le fais pas, car je réutilise ces gousses, or, si elles ont trempé dans le lait, elles ne peuvent pas être réutilisées (pour raisons hygiéniques)
7. Pour réutiliser ces gousses grattés et ne pas les jeter (car elles sont devenues chères), voir ICI

### **La crème anglaise**

8. Dans un grand bol, verser les Jaunes d'Oeuf (60 g pris de 3 Oeufs), le Sucre (10 g) et le Sucre Vanillé (20 g)
9. Fouetter (blanchir)
10. Verser le contenu de la casserole chaud, mais pas bouillant (sinon cela cuit les oeufs instantanément)
11. Fouetter aussitôt
12. Reverser le contenu du bol dans la casserole
13. Remettre sur le feu et cuire à feu doux
14. Le danger, c'est que le liquide cuise au fond de la casserole, et donne un mauvais gout
15. Pour éviter cela, il faut "vanner", c'est à dire racler à l'aide d'une maryse, lentement mais sans s'arrêter
16. Pour savoir quand la crème est cuite, le meilleur moyen est d'utiliser un thermomètre
17. La cuisson est terminée quand la température atteint 83 C

## LE CRÉMEUX VANILLE

18. A cette température, on dit que la crème est nappante : elle nappe le dos d'une cuillère "sans couler"

### **Gélification**

19. Verser alors aussitôt dans un bol avec le Chocolat Blanc (120 g)

20. Presser la gélatine ramollie, et verser dans le bol avec le liquide qui doit être encore chaud

21. Remuer

22. Attendre quelques minutes et mixer au mixeur plongeant

### **Utilisation**

- Pour utiliser, il faut verser dans le dessert comme vos verrines, puis faire prendre au froid

- Pour des "inserts" en entremets, il faut faire couler dans un moule type silicone, et placer au congélateur. Après quelques heures au congélateur, le crémeux sera solide, et pourra être enfoncé dans une mousse par exemple, puis placé au frais, ce qui va ramollir le crémeux