








Crème Pâtissière

Ingrédients pour 1 litre de préparation:

LAIT ENTIER	1 L	FARINE	50 G
SUCRE BLANC	250 G	MAÏZENA	50 G
JAUNES D'OEUF	120 G	BEURRE FRAIS	100G
VANILLE GOUSSE	1		

Ingrédients	Poids	Action	 Réglage de Chauffe	 Vitesse	 Temps	Orifice couvercle	Remarques
1 Sucre blanc Jaunes d'œufs Farine Maïzena Vanille	250 g 120 g 50 g 50 g 1 pièce	Blanchir l'ensemble des produits	–	2 000 tr/min	30 sec.	Fermé	
2 Lait	1 L	Verser le lait à la préparation	 95°C	1 000 tr/min	12 min	Ouvert	
3 Beurre	100 g	Ajouter le beurre en morceaux	 95°C	1 000 tr/min	30 sec.	Ouvert	



ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez aromatiser votre crème pâtissière en rajoutant vanille, chocolat, ou encore du rhum...