CREM

Pâtisseries

Coca
Couronne briochée
Fer à cheval
Tresse

Quescrem

nombre	saison	fascicule
02	Automne/Hiver	livre de recettes

César Romero Villena

Collaborateur

Il est un Chef pâtissier renommé avec plus de 30 ans d'expérience professionnelle au plus haut niveau. Il s'est formé à l'école Gremio de Pasteleros de Valence. Il s'est spécialisé dans la formulation de pâtisseries et de glaces. Expert connaisseur des ingrédients et des procédés, sa vaste expérience technique lui permet d'aborder à la fois la tradition et l'innovation d'un point de vue différenciateur.

En 2009, il a été proclamé champion de la Coupe d'Espagne de Pâtisserie et en 2011, il a remporté avec ses élèves le premier prix du meilleur chocolat au concours des écoles d'hôtellerie et de pâtisserie en Espagne.

Depuis 2013, il conseille d'importantes marques internationales en tant que Chef pâtissier et cuisinier.

Il est actuellement professeur de formulation du Master de cuisine sucrée et desserts du Restaurant Basque Culinary Center, où il a également collaboré avec le département R+D. Il enseigne également à L'Atelier à Barcelone, à l'École de Gremio de Pasteleros de Barcelone ou au Centre de formation en Gastronomie Hoffman, entre autres.

Depuis 2015, il est un conseiller pour Quescrem, présentant les principales caractéristiques et fonctionnalités de notre gamme de produits dans le monde entier.

Santiago Martínez

Coordinateur de l'équipe culinaire

@ santiagomartinez@quescrem.es

Il a commencé sa carrière dans sa ville natale, La Corogne. Son envie d'apprendre l'a conduit à Barcelone, où il a travaillé à l'EX Bulli, où il combinait le côté sucré et le côté salé, apprenant différentes techniques qui étaient nouvelles à l'époque. Il a ensuite travaillé à Londres dans des restaurants qui proposent différents types de cuisine, telles que la cuisine asiatique, péruvienne et mexicaine.

Il a obtenu un master en pâtisserie au Centre Culinaire Basque où il a travaillé trois ans en tant qu'enseignant.

Il est retourné à La Corogne pour travailler à la pâtisserie Habaziro, l'une des pâtisseries les plus prestigieuses de Galice et dans le top 10 d'Espagne. Il joue actuellement le rôle gastronomique chez Quescrem, où il développe et recherche de nouvelles applications et recettes pour tous nos produits.

Il a plus de 12 ans d'expérience en cuisine, tant sucrée que salée, et a travaillé aussi bien dans des restaurants que des pâtisseries.

Fabriquer avec passion d'excellents produits laitiers qui facilitent la vie des gens. C'est la mission de Quescrem et donc la prémisse qui inspire CREM, le livre de recettes qui vous invite à découvrir un nouveau monde de saveurs.

Bienvenue à la nouvelle saison gastronomique de Noël avec cette sélection de recettes Quescrem. Plus crémeux, plus savoureux.

Couleurs, saveurs, textures... Chacune de ces recettes montre l'importance de l'Innovation pour nous. Notre défi est de créer en innovant pour faire différentes préparations qui nous font grandir ensemble, non seulement en tant qu'organisation, mais aussi en impliquant nos fournisseurs, nos clients et les gens.

INDICE

Coca de brioche au mascarpone et aux marrons glacés 6
Coca de brioche au fromage, aux noisettes et au café 8
Coca de brioche au yaourt et aux framboises 10
Couronne briochée aux noisettes et au café 12
Couronne briochée au mascarpone et aux marrons glacés 14
Couronne briochée au yaourt et aux framboises 16
Fer à cheval aux noix et aux raisins secs 18
Tresse aux pommes et aux amandes 20

COCA DE BRIOCHE AU MASCARPONE ET AUX MARRONS GLACÉS

Composition

- Brioche à fermentation lente
- Gâteau éponge au Quescrem Mascarpone 42 % et aux marrons glacés
- Pâte de marrons glacés
- Glaçage aux amandes

Assemblage

Réaliser des brioches de 200 g, 25 cm de long x 10 cm de large. Mettre les brioches dans des boîtes pour fermenter à 28 °C. Lorsque les brioches sont prêtes à être enfournées, les recouvrir de croustillant aux amandes et les enfourner à 170 °C pendant 25 minutes. Une fois les brioches cuites, laisser refroidir et couper en deux dans le sens de la longueur. Mettre la base de brioche et étaler avec la pâte de marrons glacés. Remplir avec le gâteau éponge au Quescrem Mascarpone 42 % et aux marrons glacés. Recouvrir avec la brioche. Décorer en saupoudrant un peu de sucre glace et quelques morceaux de marrons glacés.

Brioche à fermentation lente

1000 g Farine de force 400 W
100 g Sucre
100 g Miel
12 g Sel
60 g Levure pressée
460 g Œufs
130 g Lait entier
500 g Beurre

Préparation

Mettre la farine, le sucre, le sel, le miel et la levure dissoute avec le lait dans le pétrin. Ajouter les œufs et pétrir pendant 10 minutes. Ajouter le beurre et continuer à pétrir jusqu'à ce que la pâte soit élastique. Retirer la pâte du pétrin et arrondir. Laisser reposer en bloc de 2 heures à 28 °C. Casser la pâte et la garder couverte au réfrigérateur pendant 24 heures. Casser à nouveau. Diviser en morceaux de 250 g et étaler des barres de 25 x 10 cm. Mettre les brioches dans des boîtes pour fermenter à 28 °C. Lorsque les brioches sont prêtes à cuire, les recouvrir avec du glaçage aux amandes et enfourner à 170 °C pendant 25 minutes.

Gâteau éponge au Quescrem Mascarpone 42 % et aux marrons glacés

60 g Pâte de marrons glacés
150 g Beurre de cacao
8 g Gélatine
40 g Eau (pour la gélatine)
400 g Quescrem Mascarpone 42 %
402 g Crème 35 % MG

Préparation

Chauffer la crème et dissoudre les feuilles de gélatine. Verser le mélange sur le beurre de cacao et la pâte de marrons glacés. Bien émulsionner. Ajouter le Quescrem Mascarpone 42 % tout en mélangeant à l'aide d'un mixeur. Laisser au réfrigérateur pendant 6 heures et assembler.

Glaçage aux amandes

200 g Amandes moulues
50 g Farine tendre
200 g Sucre
190 g Blancs d'œufs pasteurisé

Préparation

Mélanger tous les ingrédients.

Mascarpone 42 %

COCA DE BRIOCHE AU FROMAGE, AUX NOISETTES ET AU CAFÉ

Composition

- Brioche à fermentation lente
- Praliné aux noisettes
- Gâteau éponge au Quescrem Regular et au café
- Glaçage aux amandes

Assemblage

Réaliser des brioches de 200 g, 25 cm de long x 10 cm de large. Placer les barres dans les plateaux pour fermenter à 28 °C. Lorsque les brioches sont prêtes à cuire, les recouvrir avec du glaçage aux amandes et mettre au four à 170 °C pendant 25 minutes. Une fois les brioches cuites, les laisser refroidir et les couper en deux tranches dans le sens de la longueur. Déposer la base de la brioche et étaler le praliné aux noisettes. Verser sur la gâteau éponge au Quescrem Regular et au café. Recouvrir avec la brioche. Décorer en saupoudrant un peu de sucre glace et quelques morceaux de noisettes.

Brioche à fermentation lente

1000 g Farine de force 400 W
100 g Sucre
100 g Miel
12 g Sel
60 g Levure pressée
460 g Œufs
130 g Lait entier
500 g Beurre

Préparation

Mettre la farine, le sucre, le sel, le miel et la levure dissoute avec le lait dans le pétrin. Ajouter les œufs et pétrir pendant 10 minutes. Ajouter le beurre et continuer à pétrir jusqu'à ce que la pâte soit élastique. Retirer la pâte du pétrin et arrondir. Laisser reposer en bloc de 2 heures à 28 °C. Casser la pâte et la garder couverte au réfrigérateur pendant 24 heures. Casser à nouveau. Diviser en morceaux de 250 g et étaler des barres de 25 cm x 10 cm. Mettre les brioches dans des boîtes pour fermenter à 28 °C. Lorsque les brioches sont prêtes à cuire, les recouvrir avec du glaçage aux amandes et enfourner à 170 °C pendant 25 minutes.

Gâteau éponge au Quescrem Regular et au café

72 g Lait
70 g Sucre
8 g Gélatine
392 g Quescrem Regular
450 g Crème 35 % MG
8 g Café instantané

Préparation

Chauffer le lait avec le sucre jusqu'à ébullition. Ajouter les feuilles de gélatine et le café. Bien dissoudre. Verser le mélange sur le Quescrem Regular. Ajouter la crème froide et mélanger avec le mixeur. Laisser au réfrigérateur pendant 6 heures et assembler.

Glaçage aux amandes

200 g Amandes moulues
50 g Farine tendre
200 g Sucre
190 g Blancs d'œufs pasteurisé

Préparation

Mélanger tous les ingrédients.

Regular

COCA DE BRIOCHE AU YAOURT ET AUX FRAMBOISES

Composition

- Brioche à fermentation lente
- Gelée de framboises
- Gâteau éponge au Quescrem Yaourt Culinaire et aux framboises
- Glaçage aux amandes

Assemblage

Réaliser des brioches de 200 g, 25 cm de long x 10 cm de large. Mettre les brioches dans des boîtes pour fermenter à 28 °C. Lorsque les brioches sont prêtes à cuire, les recouvrir avec du glaçage aux amandes et enfourner à 170 °C pendant 25 minutes. Une fois les brioches cuites, les laisser refroidir et les couper en deux dans le sens de la longueur. Mettre la base de brioche et étaler la gelée de framboise. Remplir avec la gâteau éponge au Quescrem Yaourt Culinaire et aux framboises. Recouvrir avec la brioche. Décorer en saupoudrant un peu de sucre glace et quelques framboises fraîches.

Brioche à fermentation lente

1000 g Farine de force 400 W
100 g Sucre
100 g Miel
12 g Sel
60 g Levure pressée
460 g Œufs
130 g Lait entier
500 g Beurre

Préparation

Mettre la farine, le sucre, le sel, le miel et la levure dissoute avec le lait dans le pétrin. Ajouter les œufs et pétrir pendant 10 minutes. Ajouter le beurre et continuer à pétrir jusqu'à ce que la pâte soit élastique. Retirer la pâte du pétrin et arrondir. Laisser reposer en bloc de 2 heures à 28 °C. Casser la pâte et la garder couverte au réfrigérateur pendant 24 heures. Casser à nouveau. Diviser en morceaux de 250 g et étaler des barres de 25 x 10 cm. Mettre les brioches dans des boîtes pour fermenter à 28 °C. Lorsque les brioches sont prêtes à cuire, les recouvrir avec du glaçage aux amandes et enfourner à 170 °C pendant 25 minutes.

Gelée de framboises

302 g Purée de framboises
5 g Pectine jaune
2 g Agar
85 g Sirop de glucose
65 g Sucre
30 g Jus de citron

Préparation

Faire chauffer la purée de fruits avec le sirop de glucose et l'agar dans une casserole. Lorsque le mélange atteint 40 °C, ajouter le reste du sucre mélangé avec la pectine jaune. Ajouter le jus de citron et poursuivre la cuisson pendant une minute. Retirer de la source de chaleur et verser 100 g dans un moule rond en silicone de 16 cm de diamètre. Congeler.

Gâteau éponge au Quescrem Yaourt Culinaire et aux framboises

150 g Purée de framboises
200 g Chocolat blanc
8 g Gélatine
40 g Eau de gélatine
301 g Quescrem Yaourt Culinaire
301 g Crème 35 % MG

Préparation

Chauffer la purée de framboises et la crème. Ajouter les feuilles de gélatine et bien dissoudre.
Verser sur le chocolat et ajouter le mélange sur le Quescrem Yaourt Culinaire. Laisser au réfrigérateur pendant 6 heures et assembler.

Glaçage aux amandes

200 g Amandes moulues
50 g Farine tendre
200 g Sucre
190 g Blancs d'œufs pasteurisé

Préparation

Mélanger tous les ingrédients.

Yaourt Culinaire

COURONNE BRIOCHÉE AUX NOISETTES ET AU CAFÉ

Composition

- Pâte briochée
- Gâteau éponge au Quescrem Regular et au café
- Praliné aux noisettes
- Noisettes

Assemblage

Couper la pâte briochée en 2 tranches. Étaler le praliné aux noisettes sur la base à l'aide d'une spatule. Verser sur la gâteau éponge au Quescrem Regular et au café à l'aide d'une poche à douille et d'une buse en forme d'étoile. Couvrir avec le dessus de la brioche. Disposer les noisettes grillées sur le dessus.

Pâte briochée

Génoise

200 g Farine (400 W)
125 g Eau
100 g Levure

Pâte

Toute la pâte précédente Génoise
800 g Farine (400 W)
200 g Sucre
20 g Sel
200 g Œufs
30 g Rhum
100 g Lait
200 g Beurre
2 g Cannelle moulue
1 u. Zeste d'orange râpée
1 u. Zeste de citron râpé
2 u. Gousse de vanille
250 g Sucre perlé

Préparation

Pétrir les ingrédients de la génoise, arrondir et laisser fermenter à une température de 28 °C jusqu'à ce qu'elle ait doublé son volume initial. Une fois la génoise fermentée, ajouter le reste des ingrédients sauf le beurre. Pétrir pendant 7 minutes et ajouter le beurre en plusieurs fois. Continuer à pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène et élastique (environ 15 minutes). Laisser reposer la pâte en bloc pendant 5 minutes. Diviser la pâte en morceaux de 350 g et arrondir. Laisser reposer 10 minutes en boule et former des beignets. Mettre la pâte dans un moule couronne de 18 cm de diamètre et 8 cm de hauteur, préalablement graissé. Laisser fermenter les morceaux jusqu'à ce qu'ils doublent leur volume initial, les badigeonner d'œuf et les recouvrir de sucre perlé. Cuire à 180 °C pendant environ 30 minutes.

Gâteau éponge au Quescrem Regular et au café

72 g Lait
70 g Sucre
8 g Gélatine
392 g Quescrem Regular
450 g Crème 35 % MG
8 g Café instantané

Préparation

Chauffer le lait avec le sucre jusqu'à ébullition. Ajouter les feuilles de gélatine et le café. Bien dissoudre. Verser le mélange sur le Quescrem Regular. Ajouter la crème froide et mélanger avec le mixeur. Laisser au réfrigérateur pendant 6 heures et assembler.

Regular

COURONNE BRIOCHÉE AU MASCARPONE ET AUX MARRONS GLACÉS

Composition

- Pâte briochée
- Gâteau éponge au Quescrem Mascarpone 42 % et aux marrons glacés
- Pâte de marrons glacés

Assemblage

Couper la pâte briochée en 2 tranches. Étaler la pâte de marrons glacés sur la base à l'aide d'une spatule. Verser sur la gâteau éponge au Quescrem Mascarpone 42 % et marron glacé à l'aide d'une poche à douille et d'une buse en forme d'étoile. Couvrir avec le dessus de la brioche.

Pâte briochée

Génoise

200 g Farine (400 W)
125 g Eau
100 g Levure

Pâte

Toute la pâte précédente Génoise

800 g Farine (400 W)
200 g Sucre
20 g Sel
200 g Œufs
30 g Rhum
100 g Lait
200 g Beurre
2 g Cannelle moulue
1 u. Zeste d'orange râpée
1 u. Zeste de citron râpé
2 u. Gousse de vanille
250 g Sucre perlé

Préparation

Pétrir les ingrédients de la génoise, arrondir et laisser fermenter à une température de 28 °C jusqu'à ce qu'elle ait doublé son volume initial. Une fois la génoise fermentée, ajouter le reste des ingrédients sauf le beurre. Pétrir pendant 7 minutes et ajouter le beurre en plusieurs fois. Continuer à pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène et élastique (environ 15 minutes). Laisser reposer la pâte en bloc pendant 5 minutes. Diviser la pâte en morceaux de 350 g et arrondir. Laisser reposer 10 minutes en boule et former des beignets. Mettre la pâte dans un moule couronne de 18 cm de diamètre et 8 cm de hauteur, préalablement graissé. Laisser fermenter les morceaux jusqu'à ce qu'ils doublent leur volume initial, les badigeonner d'œuf et les recouvrir de sucre perlé. Cuire à 180 °C pendant environ 30 minutes.

Gâteau éponge au Quescrem Mascarpone 42 % et aux marrons glacés

60 g Pâte aux marrons glacés
150 g Beurre de cacao
8 g Gélatine
40 g Eau (pour la gélatine)
400 g Quescrem Mascarpone 42 %
402 g Crème 35 % MG

Préparation

Chauffer la crème et dissoudre les feuilles de gélatine. Verser le mélange sur le beurre de cacao et la pâte de marrons glacés. Bien émulsionner. Ajouter le Quescrem Mascarpone 42 % tout en mélangeant à l'aide d'un mixeur. Laisser au réfrigérateur pendant 6 heures et assembler.

Mascarpone 42 %

COURONNE BRIOCHÉE AU YAOURT ET AUX FRAMBOISES

Composition

- Pâte briochée
- Gelée de framboises
- Gâteau éponge au Quescrem Yaourt Culinaire et aux framboises

Assemblage

Couper la pâte briochée en 2 tranches. Étaler la gelée de framboise sur la base à l'aide d'une spatule. Verser sur la gâteau éponge au Quescrem Yaourt Culinaire et aux framboises à l'aide d'une poche à douille et d'une buse en forme d'étoile. Couvrir avec le dessus de la brioche.

Pâte briochée

Génoise

200 g Farine (400 W)
125 g Eau
100 g Levure

Pâte

Toute la pâte précédente Génoise
800 g Farine (400 W)
200 g Sucre
20 g Sel
200 g Œufs
30 g Rhum
100 g Lait
200 g Beurre
2 g Cannelle moulue
1 u. Zeste d'orange râpée
1 u. Zeste de citron râpé
2 u. Gousse de vanille
250 g Sucre perlé

Préparation

Pétrir les ingrédients de la génoise, arrondir et laisser fermenter à une température de 28 °C jusqu'à ce qu'elle ait doublé son volume initial. Une fois la génoise fermentée, ajouter le reste des ingrédients sauf le beurre. Pétrir pendant 7 minutes et ajouter le beurre en plusieurs fois. Continuer à pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène et élastique (environ 15 minutes). Laisser reposer la pâte en bloc pendant 5 minutes. Diviser la pâte en morceaux de 350 g et arrondir. Laisser reposer 10 minutes en boule et former des beignets. Mettre la pâte dans un moule couronne de 18 cm de diamètre et 8 cm de hauteur, préalablement graissé. Laisser fermenter les morceaux jusqu'à ce qu'ils doublent leur volume initial, les badigeonner d'œuf et les recouvrir de sucre perlé. Cuire à 180 °C pendant environ 30 minutes.

Gelée de framboises

302 g Purée de framboises
5 g Pectine jaune
2 g Agar
85 g Sirop de glucose
65 g Sucre
30 g Jus de citron

Préparation

Faire chauffer la purée de fruits avec le sirop de glucose et l'agar dans une casserole. Lorsque le mélange atteint 40 °C, ajouter le reste du sucre mélangé avec la pectine jaune. Ajouter la purée de citron et poursuivre la cuisson pendant une minute. Retirer de la source de chaleur et verser 100 g dans un moule rond en silicone de 16 cm de diamètre et congeler.

Gâteau éponge au Quescrem Yaourt Culinaire et aux framboises

150 g Purée de framboises
200 g Chocolat blanc
8 g Gélatine
40 g Eau de gélatine
301 g Quescrem Yaourt Culinaire
301 g Crème 35 % MG

Préparation

Chauffer la purée de framboises et la crème. Ajouter les feuilles de gélatine et bien dissoudre.
Verser sur le chocolat et ajouter le mélange sur le Quescrem Yaourt Culinaire. Laisser au réfrigérateur pendant 6 heures et assembler.

FER À CHEVAL AUX NOIX ET AUX RAISINS SECS

Composition

- Pâte feuilletée danoise.
- Fromage frais Quescrem Plus aux noix et aux raisins secs
- Crème de jaunes d'œufs confits

Assemblage

Étirer la pâte feuilletée danoise jusqu'à une épaisseur de 0,5 cm, 40 cm de long et 20 cm de large. À l'aide d'un couteau, faire des coupes de 2 cm, en laissant 14 bandes de chaque côté. Remplir ensuite la bande de pâte feuilletée avec la garniture Quescrem Plus, noix et raisins secs, à l'aide d'une poche à douille munie d'une buse de 4 cm de diamètre. Refermer la pâte en joignant les côtés longs, en collant les bandes des deux côtés à l'aide d'œuf. Laisser fermenter 1h30, badigeonner d'œuf et cuire à 180 °C.

Pâte feuilletée danoise

1000 g Farine (400 w)
150 g Sucre
20 g Sel
150 g Beurre
50 g levure
450 g Eau
330 g Graisse à laminer pour 1000 g de pâte

Préparation

Commencer par pétrir la farine, la levure, le sel, le sucre et l'eau. Lorsque nous avons un bon réseau de gluten, ajouter le beurre. Pétrir 10 minutes dans le batteur à la vitesse 2. Répartir la pâte en pâtons, les étaler en formes rectangulaires et la congeler. Laissez décongeler la pâte au réfrigérateur. Faire un seul tour et laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur, puis faire un autre tour et laisser reposer 30 minutes de plus. Faire un troisième tour simple et laisser reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes, puis étaler et former les morceaux souhaités.

Fromage frais Quescrem Plus aux noix et aux raisins secs

650 g Quescrem Plus
100 g Crème de jaunes confits
100 g Noix concassées
150 g Noix en poudre
75 g Raisins secs

Préparation

Mélanger tous les ingrédients.
Verser dans la pâte à l'aide d'une poche à douille.

Crème de jaunes d'œufs confits

380 g Jaune d'œuf pasteurisé
400 g Sucre
200 g Eau
20 g Jus de citron
4 u. Gousse de vanille

Préparation

Dans une casserole, faire chauffer le sucre avec l'eau. Lorsque le sirop atteint 115 °C, verser sur les jaunes d'œufs en un fin filet en remuant à l'aide d'un fouet. Ajouter les gousses de vanille ouvertes. Faire cuire le mélange à feu doux jusqu'à ce qu'il épaississe et devienne crémeux. Ajouter ensuite le jus de citron et passer le mélange au mixeur. Réserver au frais.

TRESSE AUX POMMES ET AUX AMANDES

Composition

- Pâte feuilletée danoise
- Fromage frais Quescrem Plus aux pommes et aux amandes

Assemblage

Étirer la pâte feuilletée danoise jusqu'à une épaisseur de 0,5 cm, 40 cm de long et 20 cm de large. À l'aide d'un couteau, faire des coupes de 6 cm, en laissant 14 bandes de chaque côté. D'autre part, remplissez des moules de 8 cm de large sur 40 cm de long et 2 cm de haut avec le fromage frais Quescrem Plus aux pommes et aux amandes. Refermer en forme de tresse, en croisant des bandes de chaque côté. Laisser fermenter 1h30 et cuire à 180 °C. Badigeonner d'œuf

Pâte feuilletée danoise

1000 g Farine (400 w)
150 g Sucre
20 g Sel
150 g Beurre
50 g Levure
450 g Eau
330 g Graisse à laminer pour 1000 g de pâte

Préparation

Commencer par pétrir la farine, la levure, le sel, le sucre et l'eau. Lorsque nous avons un bon réseau de gluten, ajouter le beurre. Pétrir 10 minutes dans le batteur à la vitesse 2. Répartir la pâte en pâtons, les étaler en formes rectangulaires et la congeler. Laissez décongeler la pâte au réfrigérateur. Faire un seul tour et laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur, puis faire un autre tour. Laisser reposer 30 minutes de plus. Faire un troisième tour simple et laisser reposer au réfrigérateur 30 minutes. Étaler et former les morceaux souhaités.

Fromage frais Quescrem Plus aux pommes et aux amandes

650 g Quescrem Plus
100 g Crème de jaunes d'œufs confits
150 g Cubes de pommes sautées
150 g Amandes moulues grillées
2 u. Zeste de citron râpé

Préparation

Mélanger tous les ingrédients. Mettre dans des moules de 6 cm de large sur 40 cm de long et 2 cm de haut et congeler.

Crème de jaunes d'œufs confits

380 g Jaune d'œuf pasteurisé
400 g Sucre
200 g Eau
20 g Jus de citron
4 u. Gousse de vanille

Préparation

Dans une casserole, faire chauffer le sucre avec l'eau. Lorsque le sirop atteint 115 °C, verser sur les jaunes d'œufs en un fin filet en remuant à l'aide d'un fouet. Ajouter les gousses de vanille ouvertes. Faire cuire le mélange à feu doux jusqu'à ce qu'il épaississe et devienne crémeux. Ajouter ensuite le jus de citron et passer le mélange au mixeur. Réserver au frais.

Glaçage à l'eau

200 g Eau
800 g Sucre glace

Préparation

Tamiser le sucre glace et ajouter l'eau.

Quescrem

Bureau central

Pol. Ind. Castro Riberas de Lea p. 54-57
27260 Castro de Rei (Lugo)
www.quescrem.es

info@quescrem.es
Tél. : (+34) 982 310 276

Office in Shanghai

Room 2538, Zhongqi Building,
No.2000 North Zhongshan Road,
200063, Shanghai

info@quescrem.es
Téléphone : (+86) 15221285217

quescrem.es