

Fiche d'analyse technique	Objectifs : Réaliser une crème fouettée ou « foisonnée »	Date: 31 janvier 2012
<p>DESCRIPTIF: Crème ferme et onctueuse qui voit son volume augmenter grâce au foisonnement. La crème liquide au départ change d'état par inclusion d'air.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>		
PRODUITS		MATÉRIELS
Crème liquide UHT 35 % : 1 litre Glace pilée : PM		1 fouet, 1 cul de poule, 1 calotte (contenant la glace)
MÉTHODE (étapes critiques)		POINTS DE MAITRISE DE LA PROCÉDURE
PHASES	<ol style="list-style-type: none"> <u>1</u> Placer la crème en enceinte réfrigérée 12 h à l'avance <u>2</u> Placer le fouet et le cul de poule au frais 30 min <u>3</u> Réaliser la crème fouettée : Placer le cul de poule sur la calotte remplie de glace pilée, verser la crème froide. Fouetter en donnant un mouvement rotatif afin d'incorporer de l'air dans la crème. Fouetter jusqu'à ce que la crème soit transformée en une crème ferme. 	<p>Pour réussir une crème foisonnée, trois critères sont importants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une crème liquide à plus de 30% de matière grasse, idéalement 35 %. - Le fouet, le récipient et la crème devront être très froids pour figer la matière grasse. - Fouetter énergiquement en incorporant de l'air

<p>OBSERVATIONS:</p> <p>Il faut agir rapidement pour éviter que la crème ne se réchauffe. La crème fouettée peut être réalisée avec un siphon à chantilly qui foisonnera la crème et la rendra parfaitement onctueuse, au batteur mécanique ou au « Pacojet ».</p>	<p>Dérivés, transferts :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Crème chantilly, diplomate. - Choux à la chantilly, forêt noire, mousse au chocolat, bavarois, mousse de fruits... - Sauce vin blanc à glacer, bavarois de légumes...
---	---