



CRÈME MOUSSELINE



À Retenir

- **Repose sur l'assemblage :**
 - d'une crème pâtissière à base de crème 35% MG et le lait entier 3,6% MG
 - et d'un beurre foisonné
- **Le beurre foisonné (15-18°)**
 - beurre pommade fouetté pour y incorporer de l'air
 - pour une texture + légère, fondante et onctueuse



IDÉAL POUR

Paris-Brest | Entremets, fraisiers, framboisiers, ... | Gâteaux à base de pâte à choux

LISTE D'INGRÉDIENTS

- **Beurre Gastronomique doux 82% Président Professionnel : 0.360 Kg**
- **Lait entier 3,6% Lactel Professionnel : 0.750 L**
- **Crème gastronomique 35% Président Professionnel : 0.300 L**
- **Jaunes d'œufs 0.240 Kg**
- **Sucre 0.240 Kg**
- **Maïzena 0.120 Kg**
- **Vanille gousses 2 pièces**

MATÉRIEL

- **Cul de poule ou calotte**
- **Fouet**
- **Maryse**
- **Spatule**
- **Corne**
- **Russe**
- **Batteur**
- **Tamis**