

LA CRÈME

Définition

Matière grasse remontant à la surface du lait. Obtenue dans une écrémeuse par centrifugation.

Appellations

Crème

Obtenue à partir de lait de vache. Contient 30% de matières grasses au minimum.

Crème fraîche

Peut être crue ou pasteurisée. Son conditionnement se fait le jour le jour même de sa production, in situ.

Crème légère

Teneur en matière grasse comprise entre 12 et 30%.

Chantilly

Crème fouettée (30% de matière grasse). Elle comprend du saccharose et des arômes naturels.

Fabrication

- **Réception** du lait entier puis son refroidissement et stockage (4°C).
- **Écrémage**

Le lait est chauffé (entre 45 et 55°C). Ceci sépare la crème du lait (dans une écrémeuse-centrifugeuse).

Peut être fait naturellement (laisser le lait reposer entre 24 et 48h).

- **Refroidissement et stockage** (6°C)
- **Conditionnement**

Commercialisation

Les différentes crèmes peuvent être vendues dans plusieurs présentations. Elles dépendent de la crème, du traitement thermique et du conditionnement.

Aucun traitement thermique

Crème crue, peut être conservée une semaine à 6°C.

Pasteurisation

Crème fraîche liquide (fleurette), crème fraîche épaisse, crème liquide (pasteurisée à 115°C), Crème légère, Crème d'Isigni (A.O.C), crème à fouetter, crème sous pression en bombe.

Traitement U.H.T

Crème U.H.T (ne peut être qualifiée de crème fraîche).

Étiquetage

À mentionner sur l'étiquette :

- Dénomination du produit ;
- Sa teneur en matière grasse ;
- Son poids net ;
- Date limite de consommation ;
- Additifs.

Caractéristiques d'une bonne crème

- **Couleur** : Couleur uniforme : blanc éclatant ;
- **Saveur** : Goût de lait ;
- **Odeur** : Pas d'odeur soutenue ;
- **Texture** : Selon la crème achetée : liquide, onctueuse, épaisse.

Rôles en pâtisserie

Agent de saveur

- La matière grasse sert à fixer les arômes ;
- La crème liquide est adoucissante ;
- La crème épaisse tranche avec les préparations sucrées par son acidité.

Agent de coloration

- Blanchit les préparations (fraîche) ;
- Brunit les préparations (après cuisson).