



< retour

Crèmerie

Crème liquide (fleurette)



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Lait

La crème est la matière grasse du lait qui remonte à la surface du lait non homogénéisé obtenue lors de la première étape de fabrication du beurre. Les standards américains exigent que le contenu de la crème en matières grasses soit d'au moins 18%. Il faut 9 litres de lait pour obtenir 1 litre de crème. La crème est commercialisée sous divers noms selon sa teneur en matières grasses. La concentration en matières grasses est variable puisque

chaque pays édicte ses normes.

La crème fraîche liquide fleurette à 35% de matières grasses est idéale pour faire la crème chantilly.

VARIÉTÉS

La crème fraîche existe sous une forme plus liquide, que l'on appelle parfois crème fleurette. Elle est vendue sous vide d'air en brick. Elle se conserve longtemps.

Crème à 60% mg : Crème fleurette qui contient 60% de matière grasse.

Crème entière :

COMMENT CHOISIR ?

La crème liquide longue conservation est vendue en brick remplie sous vide d'air. Elle est composée de lait, d'un stabilisant et de 0,02% de carraghénames. Elle existe en dose unique de 12,5cl.

QUE FAIRE AVEC ?

La crème est très utilisée en cuisine, car elle confère aux aliments une saveur et une texture difficilement égalables. Elle est incorporée notamment dans le café, la vinaigrette, les potages, les sauces, les omelettes, les terrines, les desserts, la confiserie et les digestifs. La crème cède souvent la place au yogourt et au lait depuis que le consommateur se préoccupe de diminuer son absorption en matières grasses et en calories. Toutefois, il est intéressant de savoir que, à volume égal, la crème à 35% de m.g. ou moins fournit moins de calories que le beurre, la margarine ou l'huile.

COMMENT PRÉPARER ?

Dans les potages et les plats mijotés, il vaut mieux ajouter la crème en fin de cuisson seulement pour éviter l'apparition de grumeaux indésirables; il ne faut pas non plus que la préparation bouillonne par la suite.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

En brick, la crème liquide se conserve longtemps mais ne se congèle pas.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

La crème est énergétique car elle est plutôt riche en matières grasses. Ses matières

grasses sont composées à 62% d'acides gras saturés; étant d'origine animale elles renferment du cholestérol. Selon sa teneur en gras, la crème contient de 10 à 38 mg de cholestérol/30 ml.

calories	protéines	glucide	lipide	magnesium
301 kcal	2,26 g	2,80 g	31,00 g	7,56 mg
calcium	sodium	acides gras saturés	cholestérol	phosphore
75,00 mg	26,70 mg	22,10 g	57,00 mg	64,00 mg
sucre	cuivre	zinc	fer	vitamin A
2,80 g	0,01 mg	0,24 mg	0,08 mg	212,00 µg
vitamin B1				
0,02 mg				

[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

HISTOIRE

En Europe, le terme «crème» est réservé au produit obtenu à partir de lait de vache contenant au moins 30% de matières grasses. Jusqu'à la fin du XIX^e siècle, on obtenait la crème en laissant reposer le lait pendant 24 heures dans un endroit frais; on recueillait à la louche le gras concentré à la surface. De couleur blanc jaunâtre et de consistance onctueuse, la crème est maintenant obtenue par centrifugation.

Mousse ivoire [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

Mousse au chocolat jivara [4]

[En savoir plus \[4\]](#)

Crème au café [5]

[En savoir plus \[5\]](#)

Caramel au beurre salé de william lamagnère [6]

[En savoir plus \[6\]](#)

Riz au lait de william lamagnère [7]

[En savoir plus \[7\]](#)

Farce fine de volaille [8]

[En savoir plus \[8\]](#)

Asperges blanches et vertes au saumon fumé, crème aigrette à l'aneth [9]

[En savoir plus \[9\]](#)

Fondue de chocolat et brochettes de fruits en trompe l'oeil [10]

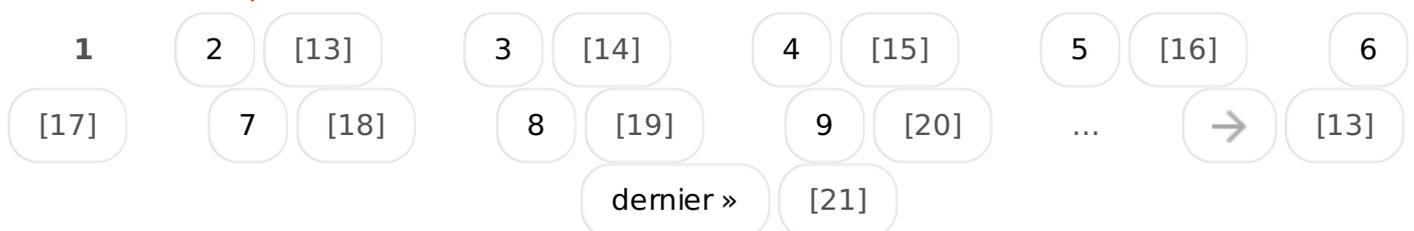
[En savoir plus \[10\]](#)

Fondue de poireau [11]

[En savoir plus \[11\]](#)

Carpe à la salicorne [12]

[En savoir plus \[12\]](#)



Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15111>

- [2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15111>
- [3] <https://www.qooq.com/recipes/mousse-ivoire>
- [4] <https://www.qooq.com/recipes/mousse-au-chocolat-jivara>
- [5] <https://www.qooq.com/recipes/creme-au-cafe>
- [6] <https://www.qooq.com/recipes/caramel-au-beurre-sale-de-william-lamagnere>
- [7] <https://www.qooq.com/recipes/riz-au-lait-de-william-lamagnere>
- [8] <https://www.qooq.com/recipes/farce-fine-de-volaille>
- [9] <https://www.qooq.com/recipes/asperges-blanches-et-vertes-au-saumon-fume-creme-aigrelette-laneth>
- [10] <https://www.qooq.com/recipes/fondue-de-chocolat-et-brochettes-de-fruits-en-trompe-loeil>
- [11] <https://www.qooq.com/recipes/fondue-de-poireau>
- [12] <https://www.qooq.com/recipes/carpe-la-salicorne>
- [13] <https://www.qooq.com/ingredients/creme-liquide-fleurette?page=1>
- [14] <https://www.qooq.com/ingredients/creme-liquide-fleurette?page=2>
- [15] <https://www.qooq.com/ingredients/creme-liquide-fleurette?page=3>
- [16] <https://www.qooq.com/ingredients/creme-liquide-fleurette?page=4>
- [17] <https://www.qooq.com/ingredients/creme-liquide-fleurette?page=5>
- [18] <https://www.qooq.com/ingredients/creme-liquide-fleurette?page=6>
- [19] <https://www.qooq.com/ingredients/creme-liquide-fleurette?page=7>
- [20] <https://www.qooq.com/ingredients/creme-liquide-fleurette?page=8>
- [21] <https://www.qooq.com/ingredients/creme-liquide-fleurette?page=24>