



< retour

Crémerie

Crème pâtissière



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Lait

La crème pâtissière est une crème à base d'œufs, de lait, de sucre et de farine que l'on fait cuire, que l'on fouette puis que l'on fait refroidir. Elle est généralement parfumée à la vanille. On l'utilise dans de nombreuses pâtisseries comme l'éclair au chocolat ou le choux à la crème.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories	protéines	glucide	lipide	magnesium
118 kcal	2,90 g	22,80 g	1,70 g	10,00 mg
calcium	sodium	acides gras saturés	cholestérol	phosphore
115,00 mg	71,00 mg	0,85 g	123,00 mg	124,00 mg
sucre	cuivre	zinc	fer	manganèse
16,50 g	0,03 mg	0,70 mg	0,64 mg	0,10 mg
vitamin A				
89,50 µg				

[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.

Croustillants de pommes contemporain [3]

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

Soufflé au citron vert [4]

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

Feuilletés aux abricots [5]

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

Tarte aux fraises [6]

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

Soufflé sucré [7]

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

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15642>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15642>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/croustillants-de-pommes-contemporain>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/souffle-au-citron-vert>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/feuilletes-aux-abricots>

[6] <https://www.qooq.com/recipes/tarte-aux-fraises>

[7] <https://www.qooq.com/recipes/souffle-sucre>