ChocoLab

Crème pâtissière vanille

Crème

Date : 01/11/2026 Rendement : 1 590 g

Ingrédients

Ingrédient	Masse	%
Bouillir		
Lait entier	1 000 g	62,9 %
Blanchir		
Jaune d'œuf frais	200 g	12,6 %
Saccharose (sucre)	200 g	12,6 %
Fécule de maïs	90 g	5,7 %
Hors du feu		
Beurre doux 82 %	100 g	6,3 %
Total	**1 590 g**	100 %

Allergènes (UE)

Œufs Lait

Procédé & notes

Blanchir les jaunes avec le sucre et la fécule, verser le lait bouillant, cuire 2 min à ébullition, beurrer hors du feu. Refroidissement rapide obligatoire.