

## ICING / GLAÇAGE

**ITEM:** Swiss Butter Cream

**YIELD:** 2 liters

**PREP TIME:** 30 minutes

**PRESERVATION:** store in refrigerator

**EQUIPMENT:** mixer  
Ban marie

### Ingredients:

150	g	egg whites
300	g	sugar
450	g	butter, sweet, cubed, room temp, Natrel
15	g	Vanilla extract, or vanilla bean paste or other flavouring as instructed

### Method:

- Put water in stainless steel pot; bring to a boil.
- Pour egg whites and sugar into mixing bowl; place on top of ban marie.
- Whisk until 165F or when fingers in egg whites it feels hot to the touch and there is no grit from the sugar left.
- Place mixing bowl on mixer with whip attachment.
- Beat on med/high for 4-5 minutes until mixture is cool to the touch. Change whip to a paddle.

- Slowly add butter, cube at a time until all is incorporated.
- Add flavouring; whip till fluffy.

## ICING / GLAÇAGE

**ARTICLE :** Crème au beurre suisse

**RENDEMENT :** 2 litres

**TEMPS DE PRÉPARATION :** 30 minutes

**CONSERVATION :** conserver au réfrigérateur

**ÉQUIPEMENT :** mélangeur  
bain-marie

### Ingrédients :

150	g	blancs d'œufs
300	g	sucre
450	g	beurre doux, en cubes, température ambiante, Natrel
15	g	extrait de vanille, ou pâte de vanille ou autre aromatisant conformément aux instructions

### Méthode :

- Verser de l'eau dans une casserole en acier inoxydable; porter à ébullition.
- Verser les blancs d'œufs et le sucre dans un bol à mélanger; déposer au-dessus du bain-marie.

- Fouetter jusqu'à ce que le mélange atteigne 165F ou que les blancs d'œufs soient chauds au toucher et que le sucre soit complètement dissout.
- Déposer le bol à mélanger sur le mélangeur doté d'un fouet.
- Battre à vitesse moyenne-élevée pendant 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit froid au toucher. Remplacer le fouet par la spatule.
- Ajouter lentement le beurre, un cube à la fois, jusqu'à tous les cubes soient incorporés.
- Ajouter un aromatisant; fouetter jusqu'à ce le mélange soit mousseux.