

FRUIT PASTRY CREAM / CRÈME PÂTISSÈRE AUX FRUITS

ITEM: Fruit Pastry Cream

YIELD: 1 L

PREP TIME: 20 minutes

PRESERVATION: can be stored in the fridge up to 3 days

Ingredients:

120 g egg yolks
220 g sugar
180 g AP Flour
1200 ml milk
30 ml vanilla
90 g fruit puree
15 g sweet butter
food colouring optional
extract - optional

Method:

- Whip together yolks and sugar then add flour just before adding the milk.
- Heat milk and slowly add to yolk mixture.
- Return whole mixture to heat, add puree, and stir continuously until “volcano”, or bubbles.
- Remove from heat and set aside to cool.

ARTICLE : Crème pâtissière aux fruits

RENDEMENT : 1 L

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 minutes

CONSERVATION : se conserve au réfrigérateur jusqu'à 3 jours

Ingrédients :

120 g jaunes d'œufs
220 g sucre
180 g farine tout usage
1200 ml lait
30 ml vanille
90 g purée de fruits
15 g beurre doux
colorant alimentaire optionnel
extrait - optionnel

Méthode :

- Fouetter les jaunes d'œufs et le sucre, puis ajouter la farine juste avant d'ajouter le lait.
- Chauffer le lait et ajouter lentement au mélange de jaunes d'œufs.
- Remettre le mélange sur le feu, ajouter la purée et mélanger continuellement jusqu'à ce que des bulles apparaissent.
- Retirer du feu, et réserver pour laisser refroidir.