CREME INGLÊS



Confeitaria

Creme Inglês



Para: 1 litro
Duração: 30 minutos
Dificuldade: média

Ingredientes

- 200 gr de gema (8 a 10 gemas)
- 150 gr de açúcar refinado
- 1000 gr de leite
- 1 unid de cravo
- 5 gr de essência de baunilha ou 1 vagem de baunilha

Material usado

- Tigela para pastelaria em aço inoxidável
- Fouet profissional
- Espátula ou colher de madeira
- Passador, filtro chinês

Etapas técnicas para o Creme Inglês



1

Para fazer esta receita, comece preparando todos os ingredientes.



2

Corte a vagem de baunilha ao meio, longitudinalmente.
E raspe seu interior para extrair os grãos.



3

Em uma panela, leve o leite para ferver com o cravo e a baunilha.



4

Em uma tigela, coloque as gemas.
Adicione o açúcar peneirado nas gemas ...



5

... e misture bem com o fouet.



6

bata bem as gemas com o açúcar.



7

Quando o leite começa a ferver ...



8

... despeje-o na mistura de gemas e açúcar ...



9

... e mexa com o fouet.



10

Transfira a mistura resultante para o recipiente de cozimento do leite.



11

Cozinhe delicadamente a mistura em fogo muito baixo ou fogo médio.



12

Deve ser mexido constantemente durante o cozimento.
Para isso, use uma espátula de madeira e mexa, formando um 8 no fundo da panela.
Isso irá a qualquer lugar e evitará que o creme fique agarrado ou que "corte"...

- Este cozimento é chamado de " toalha de mesa ", que é um método de cozedura muito lento que permite ao creme engrossar por semi coagulação das gemas.
- Esse termo deriva do fato de que, quando o creme é cozido, ele deve cobrir perfeitamente a espátula de madeira.
- É difícil de fazer, porque se o fogo for um pouco forte demais, as gemas podem coagular e formar caroços, “cortar o creme”
- É necessário estar muito atento durante sua realização.



13

Depois de cozido, verifique o cozimento, passando o dedo na colher.
Não deve haver coágulos (veja a foto).
Passe o creme por um passador chinês ou um filtro fino e deixe esfriar, mexendo sempre, pois o creme ainda está quente.



14

Quando o creme estiver frio, mantenha-o fresco.



Nosso CLIENTE é o nosso PATRÃO

CRIATIVIDADE INOVAÇÃO QUALIDADE

PARA USOS INDUSTRIAIS - MULTIPLICAR RECEITA
USE SEMPRE A MESMA METODOLOGIA

Informação para Colaboradores

Padaria Pão d’Avó