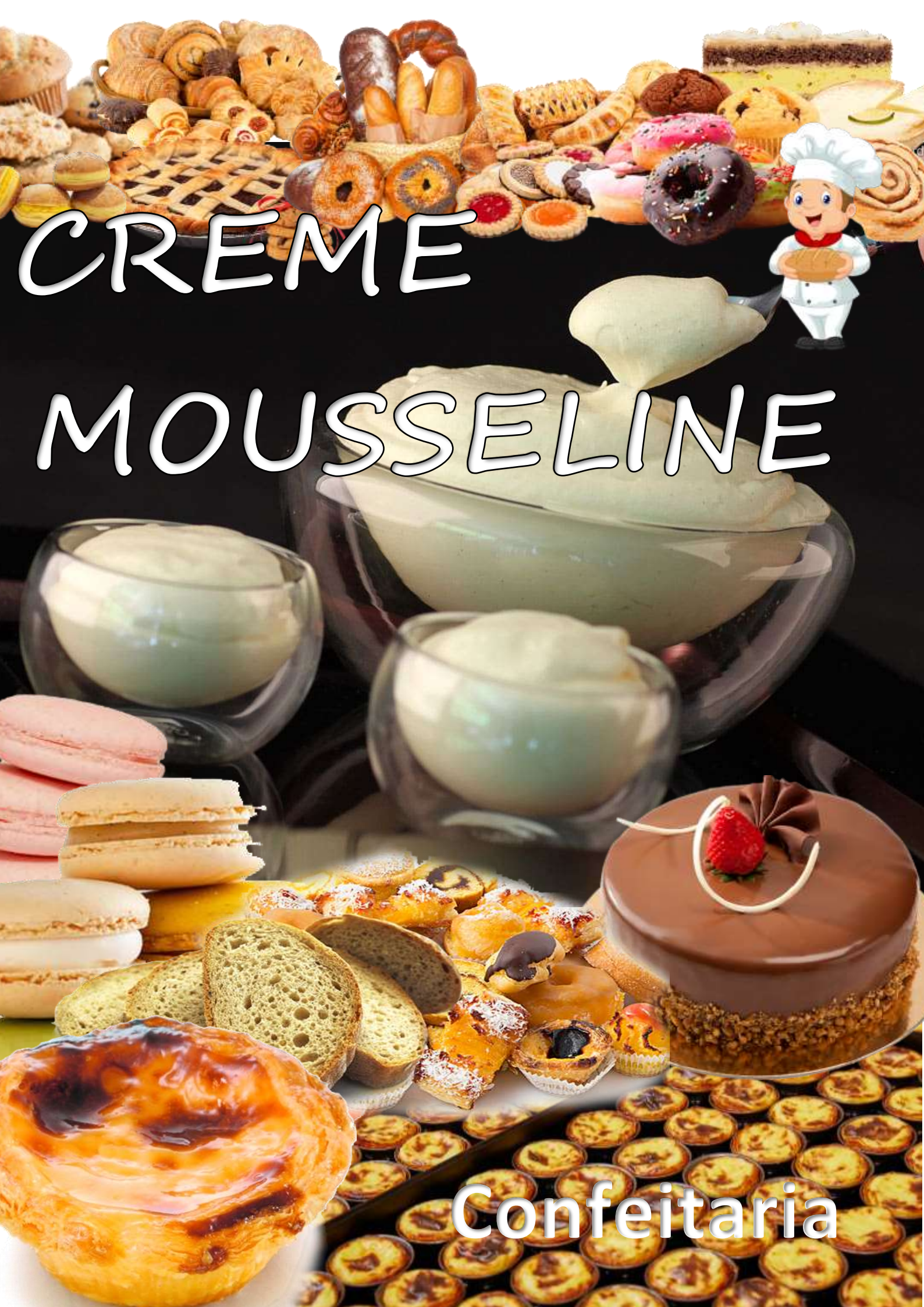

CREME
MOUSSELINE
Confeitaria

Creme Mousseline



Para: 8 pessoas
Duração: 35 minutos
Dificuldade: fácil

Ingredientes para 8 pessoas
Receita de creme tradicional:

- 500 gr de leite
- 1 unid de vagem de baunilha ou essência de baunilha
- 160 gr de gema (8 gemas de ovo)
- 100 gr de açúcar refinado
- 50 gr de farinha de trigo

Receita à base de amido

- 100 gr de açúcar refinado
- 40 gr de amido de milho
- 50 gr de ovo (1 ovo)
- 1 unid de vagem de baunilha ou essência de baunilha
- 500 gr de leite

Para Finalização - Creme Mousseline

- 250 gr de manteiga amolecida

Equipamento usado

- 2 taças em aço inoxidável Ø 20 cm e Ø 25 cm
- Fuet Profissional
- Peneira de farinha
- Panela de aço inoxidável

Passos técnicos para Creme de Mousseline:



1

Para fazer essa receita de creme de musseline, comece preparando todos os ingredientes básicos da receita: o **Creme Confeiteiro.**



2

Divida a vagem de baunilha ao meio ...



3

... e leve ao fogo com o leite.



4

Em uma taça, despeje os ovos inteiros e as gemas.



5

Adicione o açúcar refinado enquanto mistura com o fuet.



6

Misture muito bem a preparação ...



7

... mexendo vigorosamente.
A mistura deve clarear levemente.



8

Incorpore a farinha previamente passada na peneira ou o amido de milho.



9

Misture bem.



10

Quando o leite começa a ferver ...



11

... despeje sobre a mistura de ovos com a farinha.



12

Misture bem.



13

Transfira tudo para a panela para cozinhar a farinha ...



14

... e cozinhe em fogo moderado por 4 a 5 minutos, mexendo sempre e tomando cuidado para que o creme não grude no fundo da panela.



15

Depois de cozido, fica com uma consistência espessa ...



16

... coloque em um recipiente frio.



17

Para evitar a formação de crosta ao esfriar, cubra com filme plástico laminado diretamente sobre o creme.



18

Outro método é untar a superfície com manteiga.



19

Creme de mousseline: O creme de mousseline é obtido adicionando manteiga amolecida. Despeje o creme frio na tigela da batedeira. Para uma base de 250 gr de manteiga, pese 500 gr de creme de confeiteiro frio. O peso da manteiga é sempre metade do peso das natas.



20

Bata o creme confeiteiro com uma batedeira para homogeneizar bem.



21

Adicione a manteiga amolecida com uma colher ...



22

... e bata até incorporar completamente. É importante que o creme e a manteiga estejam à temperatura ambiente para que se misturem perfeitamente.



23

Neste ponto, o creme está acabado, pronto para usar.

Notas:

É perfeito para preparar morangos, caso em que será necessário ter uma base de creme muito baunilhado.

Você também pode adicionar um toque de rum escuro e / ou algumas gotas de sabor morango.



Nosso CLIENTE é o nosso PATRÃO

CRIATIVIVADE INOVAÇÃO QUALIDADE

PARA USOS INDUSTRIAIS - MULTIPLICAR RECEITA
USE SEMPRE A MESMA METODOLOGIA

Informação para Colaboradores

Padaria Pão d'Avó