**Les crèmes**

*Définition :*

Le mot crème, sans autre indication, est réservé exclusivement à la préparation alimentaire obtenue par écrémage du lait (de vache) contenant au minimum 30% de MG (matière grasse). C’est la matière grasse qui remonte à la surface du lait ou obtenue par centrifugation du lait dans une écrémeuse. L’addition de toute autre corps gras est formellement interdit. (10L de lait = 1kg de crème).

*Composition :*

Eau (64%), Matière grasse ou lipides (30%), Lactose ou glucide (3,5%), Caséine ou protides (2,5%), vitamines A B et D.

*Principales formes de commercialisation :*

Crème fraiche : elle est pasteurisée à 90°C pendant environ 20 secondes. Elle contient 30% de MG minimum (ou 12 à 30% si crème légère). Elle peut être épaisse ou fluide si non ensemencée. Elle a un goût acidulé aromatique. On l’utilise pour les appareils à flans (sucrés et salés) par exemple.

Crème longue conservation : elle est stérilisée à 115°C environ 20 minutes ou upérisée UHT. Elle contient 30% de MG minimum (ou 12 à 30% si crème légère). C’est une crème liquide. Sa particularité est qu’elle a un gout de cuit pour la crème stérilisée. On l’utilise pour les crèmes fouettés ou sauces réduites, par exemple.

Crème crue : n’a pas subi de traitement thermique d’assainissement (stérilisation ou pasteurisation). Se conserve 7 jours. Elle contient 30% de MG minimum et 35% de MG en moyenne. Elle peut être liquide, puis épaissie légèrement. On l’utilise en cuisine traditionnelle.

Crème pasteurisée (crème fraiche) : crème crue ayant subie un traitement thermique à 88° pendant 15 à 20sec. Elle peut être liquide, épaisse ou semi-épaisse, légère.

Crème stérilisée ou stérilisée UHT (aspect liquide) : crème ayant subi un traitement thermique, la stérilisation, qui détruit les MO. Existe en crème liquide et crème légère.

Crème sous pression : elle est pasteurisée ou stérilisée. Elle contient 30% de MG minimum (ou 12 à 30% si crème légère). Elle peut être liquide ou solide si surgelée. Elle est conditionnée sous pression de gaz. On l’utilise pour la crème Chantilly.

Crème à fouetter : elle est pasteurisée ou stérilisée. Elle contient 30% de MG minimum (ou 12 à 30% si crème légère). C’est une crème liquide, qui contient 75% de crème minimum et 15% de sucre maximum. On l’utilise pour la crème fouettée.

Crème aigre : elle est pasteurisée. Elle contient de 16 à 21% de MG. C’est une crème à la consistance épaisse, obtenue par fermentation bactérienne. On l’utilise pour les gâteaux et tartes.

Crème d’Isigny : elle est pasteurisée. Elle contient 35% de MG minimum et 40% de MG en moyenne. Elle a une consistance épaisse. C’est la seule crème AOC de France. On l’utilise pour sa finesse gustative.

*La crème chantilly :*

Réservée à la crème fouettée contenant au moins 30%MG

*Conditions de stockage et conservation de la crème :*

Dans un emballage bien identifié : pour veiller à la date d’expiration et à la ventilation des stocks.

Dans un emballage opaque : entreposer à l’abri de la lumière.

Au froid positif (entre 3 et 6°C) : à utiliser rapidement après ouverture (48H maxi).

Dans un réfrigérateur : on évite la congélation car elle modifie la saveur et la texture.

Dans un endroit frais et régulé : prendre garde aux changements de température brusques et/ou répétés.

*Les types de crèmes et leurs conservations :*

La crème crue : 7 jours maxi au réfrigérateur avant ouverture puis 1 journée au réfrigérateur (maxi) après ouverture.

La crème pasteurisée : 30 jours maxi au réfrigérateur avant ouverture puis 2 jours maximum (entre 3 et 6°C) après ouverture.

La crème stérilisée : 8 mois dans un endroit frais avant ouverture puis 2 jours maximum (entre 3 et 6°C) après ouverture.

La crème stérilisée UHT : 4 mois dans un endroit frais avant ouverture puis 2 jours maximum (entre 3 et 6°C) après ouverture.

*Rôle de la crème :*

Agent gustatif : elle sert d’ossature à de nombreux produits, rehausse les sensations gustatives perçues en bouches, elle fie les arômes et permets d’équilibrer la saveur, elle permet de contraster dans les préparations sucrées (crème épaisse).

Agent liant : résiste à la cuisson (même après réduction), lie la phase aqueuse et la phase grasse sans séparation ni floculation.

Agent foisonnant : facilite l’aération en emprisonnant les bulles d’air, produit de la mousse lorsque la crème est fouettée.

Agent colorant : contribue au brunissement (réaction de Maillard), apporte un effet blanchiment aux produits foncés.

Agent texturant : confère une texture stable, veloutée et onctueuse. Apporte une texture nappant dans divers produits (crème fraiche épaisse).

***Le mascarpone***

*Définition :*

C’est un fromage blanc crémeux et onctueux originaire d’Italie.

Il est surtout utilisé pour la préparation de plat et dessert de type tiramisu. Très riche en MG (50 à 86%).

*Utilisation :*

Il a une texture souple et une saveur douce. Apporte de l’onctuosité.

*En dessert :* Montage de crème chantilly, tiramisu, mousse aux fruits/chocolat, cakes aux fruits, tartes aux fromages blanc, charlotte…

*En cuisine :* lasagne, quiche, gratins, risotto, potage, sauce…