

# Recette de la crème au beurre

Temps : 30 minutes



## Ingrédients

Oufs : 2

beurre : 200 gr

Sucre : 150 gr

Eau : 50 gr



## Préparation

Sortir le beurre du frigo.

Mettre les 2 œufs dans le robot batteur avec l'accessoire fouet à vitesse lente.

Dans une petite casserole, mettre le sucre et l'eau et porter à ébullition.



Quand le sucre atteint 100 °, mettre le batteur en route à vitesse max.

Quand le sucre atteint 121°, mettre le batteur à vitesse lente et faire couler le sirop de sucre le long de la cuve du batteur.

Mettre le batteur à vitesse max et attendre le refroidissement de la pâte à bombe.

Quand la pâte à bombe est suffisamment refroidie, incorporer le beurre pommade petit à petit et fouetter à vitesse max pour obtenir une texture crème au beurre.

Verser l'extrait de café et mélanger. La crème est prête à être utilisée.



[coaching-pâtissier.com](http://coaching-pâtissier.com)

06 52 85 28 43

[contact@coaching-pâtissier.com](mailto:contact@coaching-pâtissier.com)