



LA CRÈME

TOUT UN ART
CULINAIRE
LIVRE BLANC



LA CRÈME, ÊTRE MAÎTRE EN LA MATIÈRE

Essentielle en gastronomie et en pâtisserie, la crème est une matière noble et vivante.

Une matière sensible. Elle s'observe, elle se touche, elle se déguste. En cuisson, on l'hume autant qu'on l'écoute réduire et venir « à la nappe ».

La crème s'apprivoise. Son foisonnement, sa tenue, sa régularité : autant de critères de qualité majeurs qui aident à choisir la bonne crème pour le bon usage. La qualité du lait, sa matière première, est aussi déterminante que le savoir-faire crémier nécessaire à sa fabrication. Mieux connaître la crème, c'est mieux la maîtriser. Pour s'assurer qu'elle donne toujours le meilleur d'elle-même.

En un mot : c'est tout un art culinaire. Et c'est tout l'esprit de ce livre blanc.

SOMMAIRE

- 5 Édito
- 6 L'histoire d'un art culinaire
- 8 Une matière grasse... et quelle grâce !
- 10 Le processus de création
- 14 À chaque création, sa dénomination
- 16 La crème, l'art d'en parler
- 18 Les crèmes Président Professionnel au service de l'art culinaire des chefs



© Jean-Claude Amiel

ÉDITO



Elle sublime tout, la belle dame blanche. Elle arrive toujours à point nommé et n'a pas son pareil pour réveiller les saveurs endormies.

Elle coule, elle enrobe, elle assouplit.

A la fois onctueuse et aérienne, la crème est pure, élégante et noble. Elle apporte rondeur et légèreté à tout ce qu'elle touche.

D'humeur changeante, elle se transforme rapidement, devenant en quelques coups de fouets un moussé légère, légère...

Sa robe blanche se glisse partout. Mes origines normandes me supplient de ne jamais la contrarier alors je la laisse faire.

J'aime l'onctuosité qu'elle apporte à une sauce ou à un velouté.

Petit, en rentrant de l'école, je sentais des odeurs qui me transportaient lorsque ma mère préparait un poulet à la crème, dont elle seule a le secret.

Voilà un bien beau produit dont je ne pourrais me passer et la meilleure façon de l'honorer est de saucer discrètement son assiette une fois le festin terminé : de la gourmandise ? Non, du bonheur...



Eric FRECHON
Meilleur Ouvrier de France
Chef 3 étoiles au Guide Michelin

LA CRÈME

L'HISTOIRE D'UN ART CULINAIRE

Que ce soit par les populations nomades d'Asie, celtes ou vikings : la crème fraîche fut appréciée très tôt par de nombreux peuples. Mais c'est au cœur des cuisines de la France médiévale qu'elle devint une spécialité. Des tablées royales aux tables de chefs, voici quelques points clés de l'histoire de la crème.

Autrefois, on l'appelait « crème du lait ». En référence à la « chrême » : une huile sacrée servant aux onctions religieuses ; **une façon de désigner ce que le lait avait de plus précieux.** Produit essentiel de la cuisine et de la pâtisserie, le seul mot « crème » suffit aujourd'hui à le définir, dans toute sa noblesse.

UNE SPÉCIALITÉ FRANÇAISE AU MOYEN-ÂGE

Spécialité française, elle était servie sur les tables médiévales, notamment pour accompagner les fromages frais. Elle fut ensuite utilisée pour accommoder légumes et féculents.

CHANTILLY, SON CHÂTEAU ET SA CRÈME

C'est au XVII^e siècle, sous le règne de Louis XIV, que la crème connaît une innovation majeure. Le célèbre cuisinier François Vatel, intendant de Fouquet à Vaux-le-Vicomte, puis du Grand Condé, invente la crème chantilly au château du même nom.

La crème fraîche liquide est d'abord mélangée délicatement au sucre et à la vanille. Elle est ensuite battue énergiquement avec un fouet. Cette opération augmente la surface de contact entre la crème et l'air, et crée des bulles d'air qui développent et texturent la crème.

À TOUTES LES SAUCES, SURTOUT LES MEILLEURES

Il faut attendre le XVIII^e siècle pour voir son usage se généraliser. Sauces, farces, omelettes et desserts : la crème est l'ingrédient clé de multiples préparations. Elle fait également un parfait accompagnement de viandes et de volailles.

La crème fraîche s'impose définitivement en cuisine au XIX^e siècle grâce, entre autres, au grand cuisinier Antonin Carême. Surnommé « le cuisinier des rois et le roi des cuisiniers », il fit de la crème fraîche la base de nouvelles sauces et l'associa en particulier aux pommes de terre.

De nos jours, il existe une offre étendue de crèmes, classées selon leur teneur en matière grasse, leur traitement thermique et leur texture : tryptique essentiel qui leur apporte des fonctionnalités particulières.



LA CRÈME

UNE MATIÈRE GRASSE... ET QUELLE GRÂCE !

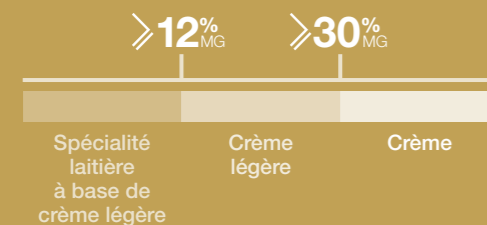
ÊTRE UNE CRÈME, ÇA SE MÉRITE !

RÉGLEMENTATION :
DÉCRET N° 80-313 DU 23 AVRIL 1980
MODIFIÉ PAR LE DÉCRET 84-1147 DU
7 DÉCEMBRE 1984.

L'addition de toute autre matière grasse est formellement interdite. Selon la réglementation en vigueur (décret du 23 avril 1980), le droit de s'appeler « **crème** » est réservé au lait contenant au moins 30 % de matière grasse. Les laits contenant au moins 12 g de matière grasse pour 100 g, mais moins de 30 g, ont droit à l'appellation « **crème légère** ».

Crème et crème légère sont, hormis la crème crue, toujours soumises à un traitement thermique (pasteurisation ou stérilisation).

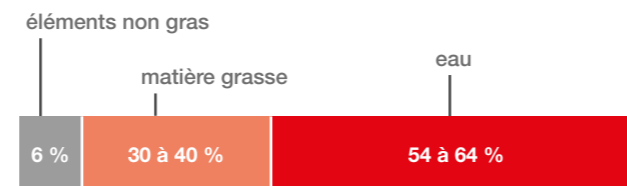
La mention « **crème fraîche** » ou « **crème légère fraîche** » s'applique à des crèmes pasteurisées et conditionnées sur le lieu de production dans les 24 heures après la pasteurisation. Elle est donc interdite aux crèmes stérilisées. **La seule dénomination « crème fraîche » signifie que la crème a été pasteurisée.** Car la mention « pasteurisée » n'est pas obligatoire. La législation autorise en très petite quantité l'addition de certains produits dans la crème : saccharose (15 % maximum), ferments lactiques, et stabilisateurs (0,5 %).



DÉFINITION

La crème est le résultat de l'écémage du lait. Le lait est une émulsion de matières grasses dans l'eau. La crème est donc une émulsion plus concentrée. Les globules gras sont ainsi répartis dans l'eau sous forme de très fines gouttelettes. L'homogénéité et la stabilité sont garanties par la présence d'émulsifiants naturels empêchant les globules de matière grasse de se regrouper.

LE PLUS LÉGER DES CORPS GRAS



La crème est le corps gras le plus riche en eau. Sa teneur hydrique moyenne s'élève autour de 60 %. Il en découle une plus faible teneur en matière grasse en comparaison aux autres ingrédients : huile, margarine, beurre... Sa richesse en eau, son apport énergétique modéré et sa contribution aux apports en vitamine A, font de la crème une matière grasse très intéressante sur le plan nutritionnel. Une qualité qui se cumule à ses intérêts gustatifs et culinaires.

Sources : CNIEL, Syndifrais.



LE PROCESSUS DE CRÉATION

UN ART RIGOUREUX

À L'ANCIENNE

La crème naît selon un procédé naturel. Autrefois, pour «faire» de la crème, on laissait reposer du lait cru. Après quelques heures, les globules de matière grasse, plus légers que l'eau, remontaient vers la surface. La crème était alors ramassée à l'aide d'une louche.

MÉTHODE MODERNE ET D'AUJOURD'HUI

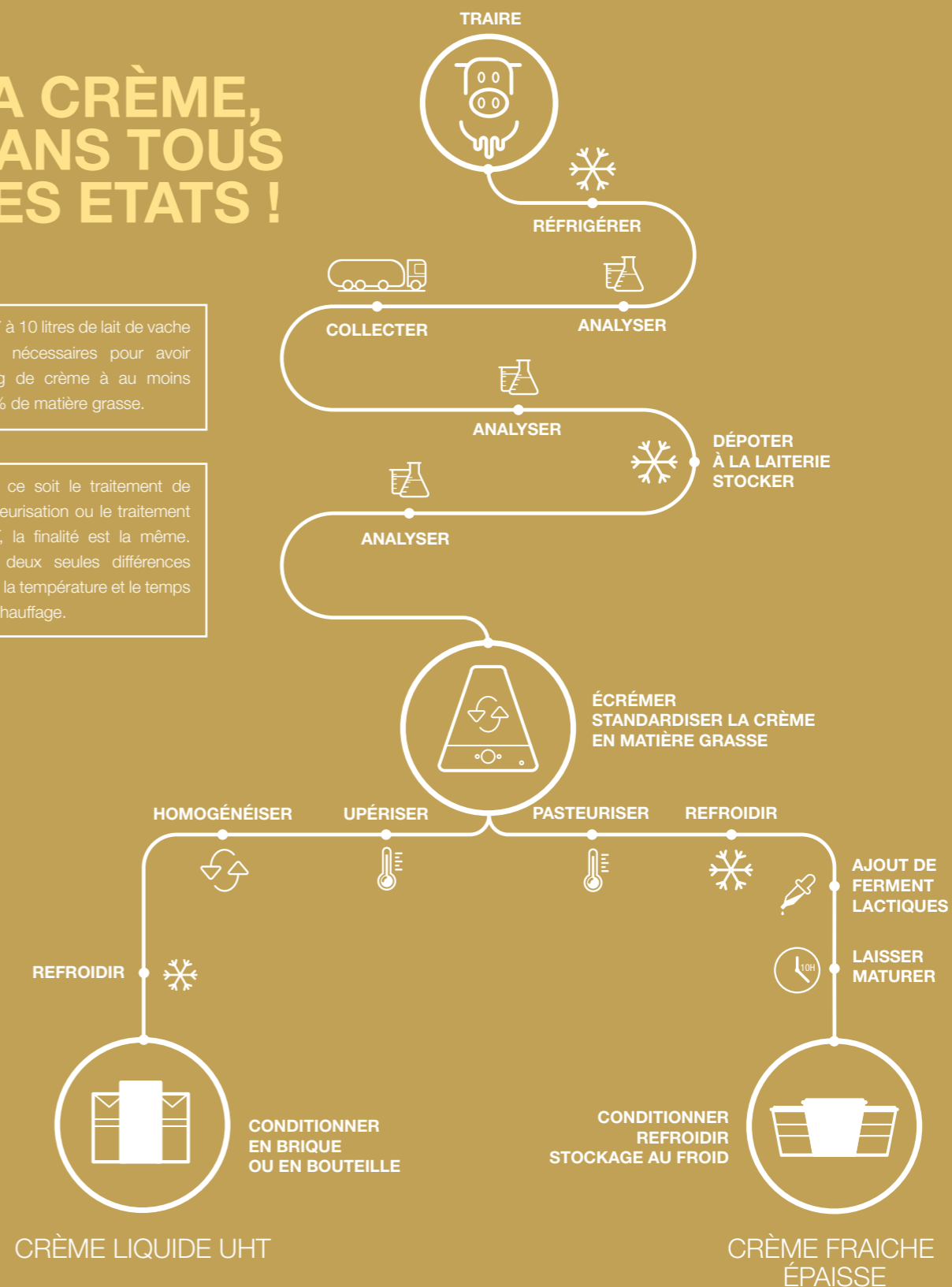
Avec l'invention de l'écrémeuse au XIXe siècle, le temps de fabrication est écourté. Grâce à la force centrifuge, les globules gras, plus légers que le lait se rassemblent au centre de l'écrémeuse, ce qui permet de les séparer du lait écrémé. L'écrémeuse est réglée selon le taux de matière grasse désiré.



LA CRÈME, DANS TOUS SES ETATS !

De 7 à 10 litres de lait de vache sont nécessaires pour avoir 1 kg de crème à au moins 30 % de matière grasse.

Que ce soit le traitement de pasteurisation ou le traitement UHT, la finalité est la même. Les deux seules différences sont la température et le temps de chauffage.



LA CRÈME ET SON TRAITEMENT THERMIQUE

LA CRÈME CRUE

Crème de nos « grands-mères », elle n'a subi aucun traitement de pasteurisation ou de stérilisation. C'est le fruit direct de l'écémage, elle est refroidie puis stockée à +6 °C.

LA CRÈME PASTEURISÉE DITE « FRAÎCHE LIQUIDE »

La crème pasteurisée peut être obtenue par écémage-centrifugeuse.

La pasteurisation s'effectue alors à une température < 100°C durant un temps plus long > 15 secondes. Il faut ensuite la refroidir, puis la conditionner dans les 24 heures. Conditionnement dans des seaux de 5 ou 10 L ou outres de 20 L.

Nota bene : la crème Fleurette, Fleur de lait ou crème à Thé, est une crème crue obtenue de manière ancestrale par crémage - contrairement à l'écémage - c'est-à-dire la remontée spontanée de la crème à la surface du lait au repos, qui revient à la séparation par gravité des particules de l'émulsion qu'est le lait.

Aujourd'hui, c'est une crème pasteurisée fraîche liquide, qui selon la réglementation, « ne doit avoir subi que le traitement de pasteurisation. Une telle crème ne doit pas avoir été ni maturée, ni stérilisée ».

LA CRÈME STÉRILISÉE U.H.T.

La crème est stérilisée à très haute température > 100°C, durant un temps très court < 10 secondes puis rapidement refroidie.

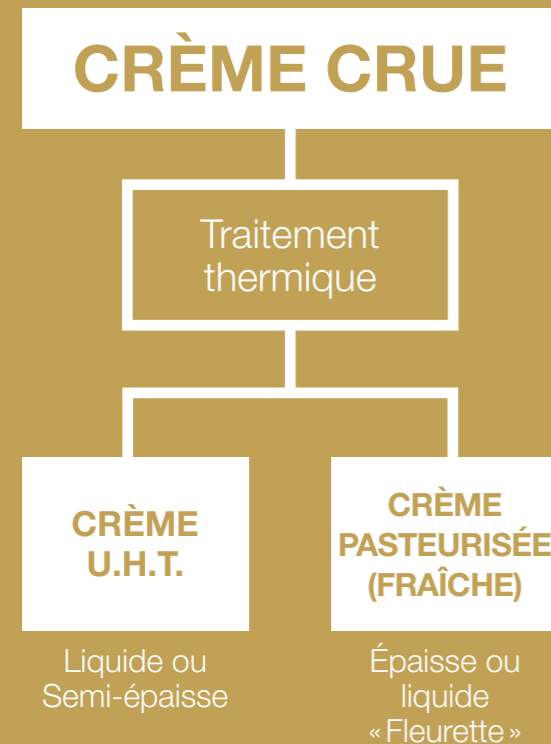
Ce traitement thermique préserve les qualités nutritionnelles, gustatives et fonctionnelles de la crème.

La crème est ensuite homogénéisée : opération qui consiste à éclater les amas de globules gras en réduisant leurs tailles, et en mettant la crème sous pression. Cette opération simplement mécanique permet d'obtenir des crèmes plus blanches, plus fluides, de réduire le temps de foisonnement, d'améliorer le taux, et surtout, d'éviter un effet « crémage » une fois emballées, qui reviendrait à une séparation entre la phase grasse et la phase aqueuse

Conditionnée à froid de façon aseptique, la crème UHT se présente dans des briques cartonnées, des bouteilles, des bidons ou des BIB (Bag in box ou cubitainer) de haute qualité (étanche à l'air, à l'humidité et à la lumière) permettant une longue conservation optimale.

LA CRÈME PASTEURISÉE ET MATURÉE DITE « FRAÎCHE ÉPAISSE »

Après la pasteurisation, si l'on désire une crème épaisse, il faut procéder à la maturation. C'est l'ensemencement par des ferments lactiques sélectionnés qui permet de « mûrir » la crème, en agissant sur sa texture, son épaisseur, son acidité et même son goût.



À RETENIR :

- Une crème épaisse ne peut pas être stérilisée du fait de l'activité fermentaire.
- La seule dénomination « crème fraîche » indique que le produit a été pasteurisé et non stérilisé.
- La crème fraîche épaisse n'est pas adaptée pour le foisonnement.

	U.H.T.	PASTEURISATION
Définition	< 10 sec. > à 100°C	> 15 sec. < à 100°C
Activité fermentaire	100 % stérilisé, plus d'activité fermentaire. Micro-organismes tous éliminés	Activité fermentaire possible. Seuls les micro-organismes indésirables pour l'homme ont été éliminés
Résultat goût	« Frais »	« Frais et acidulé »
Temps de conservation	4 à 6 mois, à 18°C maxi	35 jours environ, entre 4 et 6°C

LA CRÈME...

À CHAQUE CRÉATION SA DÉNOMINATION

CRÈME AOP ISIGNY

La crème d'Isigny était historiquement la seule crème à bénéficier d'une appellation d'origine protégée (AOP) depuis 1986, elle appartient à la catégorie des crèmes fraîches épaisses pasteurisées. Depuis 2012 (décret du 26 juin 2012) la crème de Bresse bénéficie également d'une AOP.

Soumises à une législation très stricte, elles doivent entre autre répondre aux caractéristiques suivantes :

- Avoir une teneur en MG comprise entre 35% et 40% pour la crème d'Isigny, dans les faits elle est toujours égale à 40 gr/L, et au moins égale à 36% pour la crème de Bresse.
- Être pasteurisées dans les 36 heures précédant l'écémage.
- Ne pas être préparées à partir de crème congelée ou surgelée.

La crème d'Isigny est produite à partir de laits collectés sur les pourtours de la baie des Veys en Normandie entre Contentin et Bessin dans le département de la Manche. La crème de Bresse est produite dans les départements de l'Ain, du Jura et de la Saône-et-Loire.

CRÈME À FOUETTER / CRÈME FOUETTÉE ET CRÈME LÉGÈRE À FOUETTER / CRÈME LÉGÈRE FOUETTÉE

Contient au minimum 75 % de crème ou de crème légère. En sus, il est autorisé l'addition de saccharose (15 % max), ferments lactiques, matières aromatiques naturelles, stabilisateurs, protéines du lait. Pour bénéficier de l'appellation, le taux de foisonnement ne doit pas être supérieur à 3,5.

CRÈME CHANTILLY

Mis en œuvre d'une crème fouettée contenant au minimum 30 % de MG. La seule addition autorisée est celle du saccharose (15 % maximum) et éventuellement des matières aromatisantes naturelles (ex. Vanille).



CRÈME SOUS PRESSION « AÉROSOL »

Proche de la composition de la crème à fouetter, à l'exception de l'addition de stabilisants limitée à 0,1 %. Elle est toujours pasteurisée ou stérilisée. En s'échappant, un gaz neutre est injecté dans le conditionnement. Il provoquera le foisonnement de la crème. Taux de foisonnement très important (x 8) mais tenue dans le temps limitée.

LES CRÈMES ET L'ART DE LES UTILISER

Le patrimoine culinaire français doit beaucoup à la crème et ses différents usages. Les crèmes entières (> 30 % de MG) ont fait les grands classiques de la pâtisserie et de la gastronomie. Parfait agent de liaison et fixateur de parfums, la crème apporte de la cohérence à la sauce qu'elle orchestre tout en finesse. Les crèmes entières liquides UHT d'aujourd'hui sont donc idéales en cuisine et pâtisserie grâce à une stabilité en cuisson et en foisonnement, à une saveur douce et une sécurité bactériologique optimale.

CUISINE

- Sauces et réductions
- Crèmes de légumes
- Emulsions
- Vichyssoise, Royale, Bisque, et Veloutés
- Espuma, nages et écumes
- Mousses et mousselines
- Appareils à crème prise

PÂTISSERIE

- Ganache
- Crème fouettée et crème chantilly
- Crème Diplomate
- Crème Madame
- Bavarois
- Fontainebleau
- Crème brûlée et crème catalane
- Panna cotta
- Glaçage

LA CRÈME, L'ART D'EN PARLER

L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE (AOC)

Désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication sont réalisées selon un savoir faire reconnu dans une même zone géographique, qui donne ses caractéristiques au produit

L'APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP)

Est l'équivalent européen de l'AOC. Elle protège le nom d'un produit dans tous les pays de l'Union européenne.

CORNER

Opération qui consiste, à l'aide d'une corne, à racler le fond d'un cul de poule ou d'une cuve.

DOUILLE

Objet de différentes formes, en polycarbonate ou en fer servant à dresser, à garnir et à décorer (cannelée = décors, lisse = garnir et dresser).

ÉMULSION

Mélange intime de deux substances liquides rendues miscibles par des opérations spécifiques (agitation, mélange, ajout de quelques principes actifs).

EXSUDATION

Phénomène de rejet (suintement) du sérum que l'on peut observer après plusieurs heures et qui provoque une humidification du support et un dessèchement de la crème foisonnée.

FOISONNER / MONTER LA CRÈME

Opération qui consiste à incorporer de l'air afin de faire augmenter le volume initial de crème pour obtenir une crème fouettée / montée. Le temps moyen pour foisonner 1L de crème au batteur est d'environ 5 minutes. Plus les quantités mises en œuvre sont importantes, et plus les temps de foisonnement sont augmentés ainsi que les risques d'échauffement.

TAUX DE FOISONNEMENT

Correspond au rapport entre le volume de départ et le volume obtenu après foisonnement. Il est en



règle générale supérieur à 2 et inférieur à 3 pour un foisonnement au batteur à 4 °C, et pour une tenue parfaite dans le temps sans affaissement. Il dépend de la qualité de la crème et de son taux de matière grasse (idéalement au minimum de 35 %), et pour une même crème, du matériel utilisé, de la quantité fouettée et de la température.

POCHER / DRESSER

Opération qui consiste à détailler à l'aide d'une poche munie d'une douille (décor chantilly, pâte à choux, meringue etc..).

RÉDUCTION / NAPPE

Opération qui consiste à faire réduire et à épaissir en portant à ébullition ou en laissant mijoter à feu doux. Le produit est réduit quand il est à la nappe, c'est-à-dire qu'il tient sur le dos d'une cuillère.

REPORT À FROID

Capacité de la crème à tenir dans le temps = maintien du foisonnement sans exsudation. C'est la qualité de la tenue de la texture inversement corrélée au taux de foisonnement. Attention le report à froid est un élément très important dans le choix d'une crème pour le confort de travail.

SERRER LA CRÈME

Opération délicate qui consiste à pousser le foisonnement de la crème, sans la faire retomber juste avant de la faire tourner en beurre. Cela revient à texturer et à densifier la crème montée qui devient plus ferme.

SEUIL DE SOUPLESSE

Correspond au temps de foisonnement de la crème. Le seuil de souplesse est un élément très important dans le choix d'une crème pour le confort de travail.

SÉPARATION DE PHASE / TRANCHAGE / CRÉMAGE

Phénomène de séparation entre la matière grasse (grains de beurre) et le reste des composants de la crème.

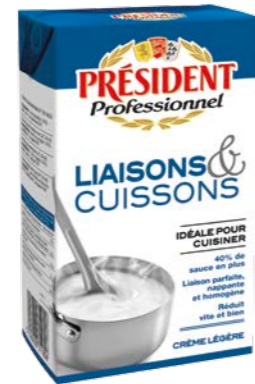


LES CRÈMES

PRÉSIDENT PROFESSIONNEL AU SERVICE DE L'ART CULINAIRE DES CHEFS

De véritables performances pour accompagner les chefs, de l'école aux étoiles. De haute qualité toute l'année, aux performances fonctionnelles régulières, à la fois onctueuses, savoureuses et faciles à utiliser : les crèmes Président Professionnel sont le fruit de 70 ans de savoir-faire laitier, et de la volonté de répondre aux exigences de qualité et de culinarité des professionnels de la restauration.

« La crème de la crème » nait du meilleur lait. Le lait des crèmes Président Professionnel est collecté dans un délai de 48 h après la traite. Produit par des éleveurs sélectionnés selon des critères exigeants de qualité, le lait est acheminé par camions isothermes vers les laiteries Président Professionnel.



CRÈME LÉGÈRE DE CUISINE : LIAISONS & CUISSONS

Président Professionnel accompagne les chefs de cuisine en proposant une crème légère technique haute performance idéale pour cuisiner, et en liaison, avec des sauces à la nappe parfaite. Offrant un haut rendement en réduction avec 40% de sauces en plus*.



CRÈME SUPÉRIEURE BIO

Une crème de haute qualité à 35% MG, élaborée à base de lait collecté auprès de producteurs de laits biologiques sélectionnés. Un taux de foisonnement élevé et régulier, une saveur fine et une texture onctueuse au service des professionnels de la Restauration.

CRÈME SUPÉRIEURE GASTRONOMIQUE

NOUVEAU PLUS PERFORMANTE EN FOISONNEMENT

- **Un taux record de foisonnement : 3L***
3L de crème foisonnée obtenus pour 1L de crème Supérieure Gastronomique PRÉSIDENT Professionnel
- **Tenue aérée et ferme à 24h**
Une tenue de la crème foisonnée plus aérée avec une tenue renforcée
- **Un temps de foisonnement optimum**
- **Un produit régulier tout au long de l'année**

*Tests effectués sous contrôle d'huissier de justice sur «Robot-Coupe», «KitchenAid Pro», «Kenwood» et «Dito Sama».



LA VALEUR SÛRE EN CUISINE ET EN PÂTISSERIE

- **Une texture** encore plus veloutée en sauces et cuissons longues.
- **Un goût délicat et frais**, excellent conducteur de saveurs, arrondit les notes acides (alcool, fruits)

* Tests de rendements réalisés sous contrôle d'huissier par rapport à une crème à 30% de MG



Parce qu'elle foisonne et réduit à la perfection, la **Crème Supérieure** est un produit GESTE DE CHEF® Président Professionnel qui vous accompagne pour exprimer le meilleur de l'art culinaire.

La réduction et la nappe deviennent performance, avec **Liaisons et Cuissons**. Un produit GESTE DE CHEF® Président Professionnel pour exprimer tout votre savoir-faire dans des sauces liantes, nappantes et savoureuses.

DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES, PRÉSIDENT PROFESSIONNEL ACCOMPAGNE LES CHEFS...

DANS LES LYCÉES HÔTELIERS



En partenariat avec l'Éducation Nationale, Président Professionnel a conçu un support pédagogique dédié à la « crème dans tous ses états », pour aider les élèves à savoir choisir la bonne crème pour le bon usage, et intégré dans les modules d'une formation diplômante.

AU TRAVERS DE PARTENARIATS AVEC DE GRANDES ASSOCIATIONS DE CHEFS



www.president-professionnel.fr



<https://www.facebook.com/chefspresidentprofessionnel>

AVEC DES CONCOURS



De l'École aux Étoiles, Président Professionnel accompagne les jeunes Chefs et les élèves des Écoles, avec ses deux concours, au cours desquels les candidats expriment tout leur talent dans leur créations avec les Crèmes Président Professionnel.

