

Les crèmes

En cuisine, la crème est un ingrédient-phare, représentatif de certaines régions (Normandie – citée en 1668 par Pierre de la Varenne -, Lorraine...), qui se présente sous diverses formes, mais dont chacune a un usage bien spécifique.

Elle est, aujourd'hui, un des produits les plus utilisés en cuisine.

La crème crue

Elle contient 30 à 40 % de matières grasses (donc convient pour être montée) mais ne se conserve que quelques jours au réfrigérateur.

On ne peut s'en fournir qu'après des fermes ou laiteries.



La crème liquide U.H.T.

Portée à très haute température elle se conserve hors du réfrigérateur (mais il est conseillé quand on veut la monter, de la mettre au réfrigérateur quelques heures au moins, voire au congélateur quelques minutes), se présente en bricks et possède 30% de matière grasse, donc est utilisable en crème fouettée.



La crème fleurette

obtenue par écrémage du lait elle est en quelque sorte la « fleur de lait » puisqu'elle surnage le lait.

Elle est, normalement, crue mais est souvent fluide et pasteurisée.

Appelée également « crème fraîche liquide ».



La crème « fraîche »

Il faut 7 litre de lait pour obtenir 1 kg de crème.

C'est une crème fleurette (donc liquide) à laquelle on ajoute des ferments lactiques (ensemencement)

Les crèmes A.O.P.

La crème d'Isigny-Sainte-Mère

Elle possède un léger goût de noisette, des notes acidulées et une texture et une rondeur en bouche, et une teinte ivoire caractéristique. Elle contient de 35 (minimum) à 40% de matières grasses.



Les crèmes A.O.P.

La crème de Bresse



Elle existe en « crème épaisse » ou « crème semi-épaisse ». Elle possède un fort taux de matière grasse (36% minimum), et se caractérise par son acidité, sa texture et son aptitude culinaire.

La Crème de Bresse AOP semi-épaisse se caractérise par une acidité marquée et une expression aromatique développée avec des arômes lactés (rappelant la vanille, de biscuit sucré) mais aussi de lait cru et de beurre.

Elle est veloutée et nappante.

La crème allégée

Elle ne possède que 18% de matière grasse (voire moins) ne peut donc être montée et convient uniquement pour des sauces, des plats ou des desserts, en tous cas des préparations ne nécessitant pas de crème fouettée.

Les autres « crèmes »

- la crème fraîche fluide d'Alsace I.G.P.
- les « crèmes » végétales – sachant que « La dénomination "crème" est réservée au lait contenant au moins 30 grammes de matière grasse provenant exclusivement du lait pour 100 grammes de poids total. La dénomination "crème légère" est réservée au lait contenant moins de 30 grammes mais au moins 12 grammes de matière grasse provenant exclusivement du lait pour 100 grammes de poids total [Décret n° 80-313 du 23 avril 1980 relatif aux crèmes de lait destinées à la consommation]- (crème de soja ou le soja cuisine, crème de riz, crème d'avoine, crème de coco, crème de noix de cajou, crème d'amandes, crème d'épeautre...) Attention ! là-aussi le taux de M.G. doit être suffisant pour que la crème puisse être montée.

Ces informations sont données à titre indicatif et peuvent varier d'un site à l'autre.

sources :

<https://blog.lafourche.fr/cremes-vegetales-alternatives-creme-fraiche>

<https://www.produits-laitiers.com/la-creme-la-moins-grasse-des-matieres-grasses/>

https://fr.wikipedia.org/wiki/Produit_laitier