

Informations concernant la crème

La crème est la partie grasse du lait. On l'obtient en laissant reposer le lait ou en le centrifugeant.

Sortes de crème

On distingue les différentes sortes de crème selon leur teneur en matière grasse:

- la double-crème contient au moins 45% de matière grasse
- la crème entière et la crème acidulée contiennent au minimum 35% de m.g.
- la demi-crème contient au moins 25% de m.g.
- la demi-crème acidulée et la crème à café contiennent 15% de m.g. au moins.

Les crème et demi-crème acidulées sont obtenues par ajout de bactéries acido-lactiques.

Il est interdit d'ajouter à la crème du beurre fondu, des graisses étrangères ou de l'eau.

Outre la crème à café proprement dite, il existe aussi un lait enrichi, appelé «Fitness pour le Café», et qui contient 9% de matière grasse.

Fabrication de la crème

La crème est obtenue par centrifugation du lait. Les particules grasses, plus légères, sont séparées des matières les plus lourdes, les protéines, le sucre de lait et l'eau (le lait écrémé). La centrifugation permet de déterminer exactement la quantité de matière grasse voulue.

La crème est ensuite acidifiée, homogénéisée, pasteurisée ou upérisée, selon le type de crème souhaité.

Additifs

L'homogénéisation empêche la séparation des composants du lait en répartissant finement et de façon uniforme les particules de graisse.

Mais pour garantir que les crèmes UHT – à longue conservation – restent stables, on leur ajoute un liant d'origine végétale.

La faible durée de conservation de la demi-crème et de la crème entière pasteurisées rend superflue l'adjonction d'un liant.

La crème à café contient des stabilisateurs, cela pour éviter qu'elle coagule au contact d'autres acides, tels le tanin du café.

	Crème entière, crème à fouetter	Demi-crème
Produit	Crème entière pasteurisée ou upérisée (UHT), contenant au moins 35% de matière grasse. Seules les fromageries vendent de la crème entière crue au détail.	Demi-crème pasteurisée ou upérisée (UHT), avec au moins 25% de matière grasse.
Caractéristiques	<ul style="list-style-type: none"> • goût frais. • peut être fouettée (augmentation du volume de 80 à 100%). • supporte la cuisson et les acides. 	<ul style="list-style-type: none"> • goût frais. • la demi-crème peut être fouettée, mais elle ne deviendra pas aussi ferme que la crème entière battue. • supporte la cuisson, mais peut se modifier en présence d'acides.
Utilisation	Liquide, pour les sauces, les mets cuisinés et pour accompagner les baies. Epaisse ou fouettée, comme décoration, pour affiner les crèmes, mousses, potages et sauces.	Liquide, pour sauces, soupes et accompagner les baies. Epaisse ou fouettée, comme décoration, pour affiner les crèmes et les sauces.
Mode de conservation	Au réfrigérateur (+5 degrés), à l'abri de la lumière et des odeurs.	Au réfrigérateur (+5 degrés), à l'abri de la lumière et des odeurs.
Durée de conservation	Respecter les délais de vente et de consommation indiqués sur l'emballage. Une fois ouvert, à consommer dans les deux ou trois jours.	Respecter les délais de vente et de consommation indiqués sur l'emballage. Une fois ouvert, à consommer dans les deux ou trois jours.
Remarques	La crème ne doit pas être congelée.	La demi-crème doit être fouettée à une température d'environ 5 degrés. Avant d'être battue, la demi-crème peut être placée durant 15 à 20 minutes dans le congélateur.

	Crème acidulée/ Crème Fraîche	Demi-crème acidulée
Produit	Crème entière pasteurisée, contenant au moins 35% de matière grasse, acidifiée avec des bactéries acido-lactiques. Goût légèrement acidulé.	Demi-crème pasteurisée avec au moins 15% de matière grasse, acidifiée avec des bactéries acido-lactiques. Goût légèrement acidulé.
Caractéristiques	<ul style="list-style-type: none"> • goût frais. • consistance plutôt onctueuse. • ne peut pas être fouettée. • supporte la cuisson et les acides. 	<ul style="list-style-type: none"> • goût frais. • consistance onctueuse à épaisse. • ne peut pas être fouettée. • supporte la cuisson et pratiquement les acides.
Utilisation	Pour affiner les sauces froides ou chaudes, dans les gratins, appareils, «baked potatoes», desserts, pour accompagner baies et fruits.	Pour affiner les sauces, potages, «baked potatoes», pour le bircher muesli, à la place du yoghourt, pour les crèmes et les sauces froides.
Mode de conservation	Au réfrigérateur (+5 degrés), à l'abri de la lumière et des odeurs.	Au réfrigérateur (+5 degrés), à l'abri de la lumière et des odeurs.
Durée de conservation	Respecter les délais de vente et de consommation indiqués sur l'emballage. Une fois ouvert, à consommer dans les deux ou trois jours.	Respecter les délais de vente et de consommation indiqués sur l'emballage. Une fois ouvert, à consommer dans les deux ou trois jours.

	Crème à sauce, Demi-crème à sauce	Double-crème, mascarpone
Produit	Crème entière (minimum 35% de matière grasse) et demi-crème (minimum 25% de m.g.) upérisées (UHT), spécialement pour les sauces.	Double-crème pasteurisée ou upérisée, contenant au moins 45% de matière grasse. Le mascarpone est une double-crème pasteurisée et épaissie, qui contient au moins 45% de matière grasse. On peut la tartiner.
Caractéristiques	<ul style="list-style-type: none"> • contiennent un agent liant, ce qui permet de les utiliser dans les sauces et les potages sans ajouter de farine. • supportent la cuisson et d'être mélangées au vin, vinaigre et citron. 	<ul style="list-style-type: none"> • de consistance onctueuse à ferme. • saveur crémeuse prononcée. • supportent la cuisson sans modification de l'acidité. • bon pouvoir liant. • ne peuvent pas être fouettées.
Utilisation	Pour les potages, sauces, gratins, soufflés et appareils.	Pour les potages, sauces, farces, desserts (salades de fruits, baies) au lieu de crème fouettée.
Mode de conservation	Au réfrigérateur (+5 degrés), à l'abri de la lumière et des odeurs.	Au réfrigérateur (+5 degrés), à l'abri de la lumière et des odeurs.
Durée de conservation	Respecter les délais de vente et de consommation indiqués sur l'emballage. Une fois ouvert, à consommer dans les deux ou trois jours.	Respecter les délais de vente et de consommation indiqués sur l'emballage. Une fois ouvert, à consommer dans les deux ou trois jours.
Remarques		Le mascarpone est également appelé fromage frais double-crème.

Crème à café/ Fitness pour le Café

Produit	<p>La crème à café est stérilisée ou upérisée et contient au moins 15 % de matière grasse</p> <p>le «Fitness pour le café» est un lait stérilisé et enrichi: il contient 9% de matière grasse.</p>	
Caractéristiques	<ul style="list-style-type: none">• donnent au café et au thé un goût rappelant la crème.• ne peuvent être fouettés.• ne supportent pas la cuisson, d'une acidité instable.	
Utilisation	<p>Pour éclaircir le thé et le café.</p>	
Mode de conservation	<p>Non-entamés, ces produits peuvent être conservés à température ambiante.</p> <p>Ouverts, ils doivent être mis au réfrigérateur (+5 degrés), à l'abri des odeurs.</p>	
Durée de conservation	<p>Respecter les dates de vente et de consommation indiqués sur l'emballage.</p>	