Layer Cake Academy

Crème au beurre américaine

Repères

Garniture et finition

Débutant

Statut : Vérification confirmée par le propriétaire le 11 octobre 2026 ; repères à adapter au matériel, aux ingrédients et aux conditions d’utilisation.

Formulation pédagogique à tester dans votre cuisine ; performances non garanties.

632 g avec 25 g de lait ; environ 622 à 637 g selon ajustement (15 à 30 g de lait). Deux garnitures fines et une finition simple du projet de 15 cm.

Temps de préparation : 20 min

Diamètre de base : 15 cm

Ingrédients

Beurre doux : 200 g — Souple mais non fondu

Sucre glace : 400 g — Tamisé

Lait entier pasteurisé : 25 g — Commencer par 15 g ; jusqu’à 15 g supplémentaires seulement si nécessaire, à noter sur la fiche d’essai.

Extrait de vanille : 5 g

Sel fin : 2 g — À dissoudre dans le lait

Matériel

Balance

Batteur ou robot avec feuille

Tamis

Maryse

Bol

Texture et utilisation

Dense, sucrée et souple. Pâlit au travail mais reste ivoire. Forme une légère croûte en surface à l’air.

Très sucrée, beurre et vanille.

Bonne au froid, ramollit à la chaleur ; ne garantit pas la tenue d’un gâteau dans une voiture chaude.

Débutants, pochage de bordures et rosaces, sous-couche sous pâte à sucre, gâteaux d’enfants.

Cuisson

Sans cuisson au four.

Le temps dépend de la souplesse du beurre et du matériel. Ne pas réchauffer jusqu’à faire fondre.

Étape 1 — Assouplir le beurre

Travaillez le beurre 3 à 5 minutes jusqu'à ce qu'il soit lisse et plus clair. Il doit céder sous la spatule tout en gardant une forme ; huileux ou fondu, il n'est pas adapté.

Étape 2 — Ajouter le sucre

Incorporez le sucre glace en plusieurs portions à petite vitesse pour limiter le nuage de sucre. Raclez parois et fond entre les ajouts.

Étape 3 — Parfumer

Ajoutez la vanille et 15 g de lait contenant le sel dissous. Mélangez jusqu'à répartition homogène, puis examinez la texture.

Étape 4 — Ajuster

Ajoutez le lait réservé par 5 g. Arrêtez lorsque la crème s'étale sans déchirer le biscuit et tient sur la spatule. Notez le poids total de lait ajouté.

Étape 5 — Finir doucement

Travaillez 3 à 5 minutes à faible vitesse ou à la maryse pour réduire les grosses bulles. Prélevez une réserve propre pour la finition avant la sous-couche.

Points délicats

Réduire les bulles.

Doser le liquide.

Dépannage

Crème granuleuse. — Sucre non tamisé ou beurre trop froid. — Tamisez, travaillez le beurre plus longtemps.

Bulles au lissage. — Battue à grande vitesse. — Finition à vitesse lente ou à la maryse.

Conservation

Protéger, dater et conserver au réfrigérateur ; pour un usage domestique, vérifier la zone à 4 °C maximum. Préparer au plus près de l'emploi. La durée propre à cette formulation reste à établir ; le fouettage, le montage ou la livraison ne la remettent pas à zéro. Le gâteau doit respecter les échéances et conditions de tous ses composants, ainsi que toute limite plus courte liée au montage.

Congélation éventuelle à -18 °C selon un protocole adapté et testé, avec date et identification. Décongeler au réfrigérateur selon la méthode de la recette; examiner la texture et l'historique. Aucune durée de conservation congelée n'est validée ici pour cette formulation.

Allergènes

Lait

Soja possible selon le chocolat pour la variante chocolat

Traces éventuelles selon la vanille et le sucre glace

Variantes

Chocolat : ajouter 60 g de chocolat noir fondu refroidi.

Moins sucrée : remplacer 100 g de sucre glace par 100 g de fromage frais (voir cream cheese frosting) — conservation au froid obligatoire.