

## Les Crèmes

De nos jours, il existe de nombreuses variétés de crème, chacune destinée à un emploi spécifique.

La **double-crème** est une crème spéciale épaisse, d'une teneur en matière grasse de 45%. Les gourmets la choisissent pour préparer des sauces, napper des baies ou de la salade de fruits.

La **crème entière** a une teneur en matière grasse de 35%. Elle convient très bien pour la crème fouettée.

La **demi-crème** possède une teneur en matière grasse de 25%. Réfrigérée, on peut la fouetter comme la crème entière, mais on ne peut pas la faire cuire. Elle convient, par exemple, pour la confection des crèmes et autres mousses.

La **crème pour le café** a une teneur en matière grasse de 15% seulement. Elle ne peut pas être fouettée ni ne convient pour préparer des sauces chaudes.

La **crème acidulée** (crème fraîche) est une crème entière acidifiée, avec une teneur en matière grasse d'au moins 35%. Elle s'utilise pour les sauces, de gibier notamment, les desserts, etc.

La **demi-crème acidulée** a une teneur en matière grasse de 18%. Sa variante «légère» permet de réaliser des sauces chaudes et froides, ainsi que des crèmes aux fruits.

La **demi-crème pour sauces** est une crème à laquelle on a ajouté un liant, sa teneur en matière grasse est de 25%. Elle convient parfaitement pour toutes les sauces à la crème, car elle tient bien à la cuisson et ne se défait pas si l'on y ajoute du citron, du vin ou du vinaigre. La liaison se fait sans qu'il y ait besoin d'ajouter de la farine ou de l'amidon.