

### 1. DEFINITION

La crème est le produit de l'écémage centrifuge du lait A l'état naturel, le lait contient environ 35 à 45 grammes de lipides par litre. Cette matière grasse se présente sous la forme de globules en émulsion dans la phase accusée appelée lactosérum ou petit lait.

La centrifugation sépare deux phases :

- ☝ La phase la plus légère : La crème
- ☝ La phase la plus lourde : le petit lait

La crème ainsi obtenue est liquide et douce, elle va progressivement s'épaissir et changer de goût, au fur et à mesure du développement des bactéries lactiques.

### 2. CLASSIFICATION ET CONSERVATION

Les différentes catégories de crèmes peuvent être classées selon leur teneur en matière grasse ou selon le traitement qu'elles ont subi.

<b>A. La crème à 30% de matière grasse minimum.</b>	<b>Procédé de conservation</b>
⇒ La crème crue	Crème n'ayant subi aucun traitement thermique
⇒ La crème fraîche pasteurisée liquide ou fleurette	Crème chauffée à 85°C pendant 15 à 20 secondes puis refroidie
⇒ La crème fraîche pasteurisée épaisse ou maturée	Crème pasteurisée,ensemencée avec des ferments lactiques.
⇒ La crème stérilisée liquide	crème crue chauffée après conditionnement, à 115°C pendant 15 à 20 minutes, puis refroidie.
⇒ La crème UHT liquide	Crème crue, chauffée à 150°C pendant 2 secondes, puis refroidie et conditionnée en brick.

<b>B. La crème légère dont la teneur en matière grasse est comprise entre 12 et moins de 30%.</b>	<b>Procédé de conservation</b>
⇒ La crème légère épaisse ou maturée pasteurisée	Crème à teneur réduite en matière grasse,ensemencée en ferments lactiques.
⇒ La crème légère douce liquide ou fleurette pasteurisée	Crème à teneur réduite en matière grasse, chauffée à 85°C pendant 15 à 20 minutes, puis refroidie.
⇒ La crème légère douce liquide ou fleurette UHT	Crème à teneur réduite en matière grasse, chauffée à 150°C pendant 2 secondes, refroidie puis conditionnée en brick.
⇒ La crème à fouetter et crème fouettée	Produit à base de 75% de crème minimum, L'addition de certains produits est autorisée. (sucre, ferments lactiques, matières aromatisantes naturelles, protéines du lait.
⇒ La crème sous pression	toujours pasteurisé ou stérilisé. C'est le gaz en s'échappant qui provoque le foisonnement.

### **3. EMBALLAGE ET CONDITIONNEMENT**

Les emballages les plus fréquemment utilisés sont : les pots en plastiques ou en verre, les bricks de carton, les bidons ou les seaux de 2,5/5/10 litres, et les bombes sous pression.

Tous les récipients doivent comporter une estampille de salubrité garantissant que la crème provient d'un atelier de fabrication contrôlé et ayant obtenu une marque de salubrité.

La température de conservation des crèmes crues, fraîches pasteurisées doit être comprise entre 0°C et +6°C maximum.

Les crèmes ouvertes doivent être consommées très rapidement et conservées à +3°C. Une crème altérée se reconnaît facilement par sa texture, son odeur et sa saveur anormales.

### **4. UTILISATIONS CULINAIRES**

La crème fraîche entre dans la composition de nombreuses préparations culinaires :

Potages, sauces, farces, appareils salés ou sucrés, mousses, Chantilly, bavarois, crèmes brûlés....