

# CRÈME CHIBOUST



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Gélatine	3	0,5
Eau (1) (pour hydrater la gélatine)	15	2,5
<b>Yumgo ENTIER POUDRE</b>	<b>7</b>	<b>1,1</b>
<b>Eau (2) (pour hydrater la poudre)</b>	<b>44</b>	<b>7,2</b>
Vanille	-	-
Lait ou lait de soja	250	41,3
Sucre	38	6,3
Amidon de maïs	25	4,1
<b>Yumgo BLANC POUDRE</b>	<b>10</b>	<b>1,6</b>
<b>Eau (3) (pour hydrater la poudre)</b>	<b>81</b>	<b>13,3</b>
Eau (4)	35	5,8
Sucre	100	16,5
<b>Total</b>	<b>606</b>	<b>100</b>



## PROCESSUS

- Réhydrater la gélatine avec l'eau 1.
- Réhydrater Yumgo Entier avec l'eau 2.
- Gratter la vanille dans le lait et porter à ébullition.
- Mélanger Yumgo Entier réhydraté avec le sucre et l'amidon de maïs.



## CONSEILS

- Infuser le lait pour aromatiser la crème.

# CRÈME CHIBOUST



## PROCESSUS

- Ajouter au mélange précédent et faire bouillir tout en fouettant pendant 2 min.
- Ajouter la masse gélatine puis refroidir la crème pâtissière jusqu'à 45°C.
- Lorsque la crème pâtissière est presque à 45°C, réhydrater YUMGO Blanc avec de l'eau 3 et le mettre dans un batteur.
- Préparer un sirop avec le sucre et l'eau 4, et cuire jusqu'à 118°C.
- Fouetter légèrement le mélange YUMGO Blanc (avec le batteur à basse vitesse) en ajoutant lentement le sirop chaud.
- Augmenter la vitesse du batteur au maximum et fouetter jusqu'à atteindre 45°C jusqu'à obtenir une meringue
- Pendant que le mélange YUMGO Blanc monte, fouetter la crème pâtissière dans un bol jusqu'à ce qu'elle soit complètement lisse.
- Incorporer la meringue dans la crème pâtissière en fouettant.
- Pocher la rapidement sur la préparation de votre choix.