

# CRÉMEUX CITRON



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Purée de citron	207	20,7
Sucre	250	25
Zeste de citron	5	0,5
Beurre ou Margarine	165	16,5
Pectine 325 NH 95	15	1,5
Eau	313	31,3
Bicarbonate de soude	2	0,2
<b>Yumgo <i>ENTIER POUDRE</i></b>	<b>43</b>	<b>4,3</b>
<b>Total</b>	<b>1000</b>	<b>100</b>



## PROCESSUS

- Mélanger le sucre, la pectine et Yumgo Entier Poudre.
- Chauffer la purée de citron et l'eau à 50°C.
- Ajouter les poudres et porter à ébullition.
- Refroidir à 40°C, ajouter le beurre en cubes, mixer.
- Refroidir rapidement.



## CONSEILS

- Se conserve au frais jusqu'à J+3.
- Le crémeux citron peut être congelé pour une conservation prolongée.