

CRÈME DIPLOMATE VANILLE



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Lait ou lait végétal (riche en calcium)	106	35,5
Gousse de vanille	-	-
Sucre	40	13,2
Amidon de maïs	9	2,9
Crème 35% ou crème végétale	106	35,5
Pectine 325NH95	3	1,0
Yumgo JAUNE POUDRE	4	1,3
Eau (pour hydrater la poudre)	28	9,4
Huile de colza (pour hydrater la poudre)	4	1,3
Total	300	100,0



PROCESSUS

- Chauffer le lait et la gousse de vanille grattée.
- Mélanger le sucre et la pectine.
- Mélanger Yumgo Jaune Poudre avec l'eau et l'huile de colza afin de le réhydrater.
- Mélanger Yumgo Jaune Poudre réhydraté et le sucre, puis ajouter l'amidon de maïs et mélanger.
- Ajouter une partie du lait chaud et bien mélanger.
- Cuire l'ensemble des ingrédients et donner 2 min d'ébullition.
- Refroidir rapidement à 25°C puis lisser au fouet et tempérer.
- Monter la crème à texture fromage blanc, et l'incorporer en 3 fois dans le mélange précédent.
- Utiliser immédiatement.



CONSEILS

- Utiliser un lait végétal riche en calcium/avec ajout de calcium pour cette recette.
- Se conserve au frais jusqu'à J+2 et peut se congeler pour une conservation prolongée.