

MOUSSELINE VANILLE



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Lait ou lait de soja	153	51,0
Sucre	31	10,2
Amidon de maïs	12	4,1
Beurre ou margarine	86	28,6
Vanille	-	-
Yumgo JAUNE POUDRE	2	0,7
Eau (pour hydrater la poudre)	14	4,8
Huile de colza (pour hydrater la poudre)	2	0,7
Total	300	100,0



PROCESSUS

- Mélanger Yumgo Jaune Poudre avec l'eau et l'huile de colza afin de le réhydrater.
- Tiédir, la gousse de vanille grattée, Yumgo Jaune Poudre réhydraté, le sucre et l'amidon de maïs et cuire comme une crème pâtissière.
- Refroidir rapidement puis lisser au fouet et tempérer.
- Foisonner le beurre ou la margarine jusqu'à l'obtention d'une texture homogène et bien montée. Ajouter la crème pâtissière lissée en 2 fois. Utiliser immédiatement.



CONSEILS

- La mousseline vanille peut être congelée dans vos produits pour une conservation prolongée.