

# CRÈME BRÛLÉE



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Lait ou lait de soja	250	36,5
Crème 35% ou crème végétale	250	36,5
Sucre	85	12,4
Gousse de vanille	-	-
Sucre roux	-	-
<b>Yumgo JAUNE POUDRE</b>	<b>11</b>	<b>1,6</b>
<b>Eau (pour hydrater la poudre)</b>	<b>78</b>	<b>11,4</b>
<b>Huile de colza (pour hydrater la poudre)</b>	<b>11</b>	<b>1,6</b>
<b>Total</b>	<b>685</b>	<b>100</b>



## PROCESSUS

- Faire bouillir la crème avec le lait et la vanille, laisser infuser.
- Mélanger Yumgo Jaune Poudre avec l'eau et l'huile de colza afin de le réhydrater.
- Mélanger Yumgo Jaune Poudre réhydraté avec le sucre.
- L'ajouter à la première préparation et porter le tout à ébullition.
- Verser la préparation dans des petits récipients.
- Faire cuire 45 minutes à 1 heure dans un four à 100°C.
- Conserver pendant 30 minutes à température ambiante.
- Laisser 2 heures au réfrigérateur.
- Saupoudrer les préparations de sucre roux puis caraméliser avec un chalumeau.



## CONSEILS

- La gélification à froid a lieu après ébullition.