

Crèmeux vanille pour macaron

YUMGO x LA MANDORLE



INGRÉDIENTS

QUANTITÉS (g)

POURCENTAGES (%)

| | | |
|--------------------------------------|-------------|--------------|
| Chocolat blanc vegan | 410 | 40,2 |
| Sucre inverti | 100 | 9,8 |
| Huile de coco désodorisée | 175 | 17,2 |
| Lait d'amande en poudre LA MANDORLE | 25 | 2,5 |
| Eau pour réhydrater le lait d'amande | 300 | 29,4 |
| Vanille | - | - |
| Yumgo JAUNE POUDRE | 10 | 1,0 |
| Total | 1020 | 100,0 |



PROCESSUS

- Réhydrater la poudre de lait d'amande LA MANDORLE avec l'eau.
- Ajouter YUMGO jaune poudre, le sucre inverti et la vanille au mélange précédent dans une casserole.
- Porter le mélange à ébullition.
- Une fois le mélange chaud, verser sur le chocolat et l'huile de coco désodorisée.
- Emulsionner le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- Réserver la ganache au frais.
- Mettre la ganache dans une poche à douille et pocher la ganache sur des coques de macarons.



CONSEILS

- Pour une meilleure texture, laisser la ganache au frais pendant une soirée

Pour toutes vos questions et vos projets innovation@yumgo.fr
Retrouvez-nous sur www.yumgo.fr/conseil-innovation