

# 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	-	-
<b>Yumgo JAUNE POUDRE</b>	<b>10</b>	<b>1,0</b>
<b>Total</b>	<b>1020</b>	<b>100,0</b>



### 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](mailto:innovation@yumgo.fr)  
Retrouvez-nous sur [www.yumgo.fr/conseil-innovation](http://www.yumgo.fr/conseil-innovation)