

CRÈME RENVERSÉE



INGRÉDIENTS

QUANTITÉS (g)

POURCENTAGES (%)

Yumgo *ENTIER POUDRE*

54

3,5

Eau (pour hydrater la poudre)

246

15,9

Sucre

250

16,1

Lait ou lait végétal

1000

64,5

Vanille

-

-

Total

1550

100,0



PROCESSUS

- Mélanger Yumgo Entier poudre et l'eau pour le réhydrater.
- Ajouter le sucre.
- Ajouter ensuite le lait et la vanille et mélanger.
- Répartir dans des moules en les remplissant aux $\frac{2}{3}$ de la hauteur.
- Disposer les moules dans un bac gastronorme et le remplir à mi-hauteur d'eau placer le tout dans un four.
- Cuire environ 35 minutes à 160°C.
- Réserver une nuit au réfrigérateur puis démouler les crèmes en les renversant dans une assiette.



CONSEILS

- Remplacer une partie de l'eau de réhydratation par un autre liquide pour aromatiser la crème.
Ex : du rhum.