

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.