

CRÈME D'AMANDE



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Beurre ou margarine	258	25,8
Sucre	208	20,8
Amidon de maïs	65	6,5
Poudre d'amande	310	31,0
Yumgo <i>ENTIER POWDRE</i>	21	2,1
Eau (pour hydrater la poudre)	139	13,9
Total	1000	100



PROCESSUS

- Mélanger au batteur le beurre ou la margarine pommade, le sucre, la poudre d'amande et l'amidon de maïs jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- Mélanger Yumgo Entier Poudre avec l'eau afin de le réhydrater.
- Ajouter Yumgo Entier Poudre préalablement réhydraté petit à petit, en évitant de trop foisonner l'appareil.
- Utiliser immédiatement ou réserver au frais.



CONSEILS

- Utiliser de la poudre d'amande brute pour un goût plus intense.