

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 ENTIER POUDRE	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.