

CRÈME PÂTISSIÈRE CHOCOLAT



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Lait ou Lait de soja	192,32	64,10
Sucre	38,46	12,82
Amidon de maïs	19,24	6,41
Chocolat noir	26,92	8,97
Yumgo JAUNE POUDRE	2,54	0,85
Eau (pour hydrater la poudre)	17,99	6
Huile de colza (pour hydrater la poudre)	2,54	0,85
Total	300	100



PROCESSUS

- Mélanger Yumgo Jaune Poudre avec l'eau et l'huile afin de le réhydrater.
- Chauffer le lait.
- Mélanger Yumgo Jaune Poudre réhydraté et le sucre, puis ajouter l'amidon de maïs.
- Ajouter une partie du lait chaud et bien mélanger pour délayer.
- Remettre l'ensemble du mélange précédent dans la casserole de lait chaud et donner 2 min d'ébullition.
- Couler sur le chocolat, mélanger puis refroidir rapidement.



CONSEILS

- Se conserve au frais jusqu'à J+1, ne se congèle pas.