

CRÈME PÂTISSIÈRE

Stable au four



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Lait ou lait de soja	350	52,87
Crème 35% ou Crème Végétale	100	15,11
Sucre	72	10,88
Amidon de maïs	54	8,16
Vanille	-	-
Beurre ou Margarine	34	5,14
Yumgo JAUNE POUDRE	5,9	0,86
Eau (pour hydrater la poudre)	40,2	6,12
Huile de colza (pour hydrater la poudre)	5,9	0,86
Total	662	100



PROCESSUS

- Mélanger Yumgo Jaune Poudre avec l'eau et l'huile afin de le réhydrater.
- Chauffer le lait, la crème et la vanille.
- Mélanger Yumgo Jaune Poudre réhydraté avec le sucre et l'amidon de maïs.
- Ajouter au lait et donner 2 min d'ébullition.
- Refroidir à 45°C, ajouter le beurre, mixer.
- Refroidir rapidement.



CONSEILS

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