

CRÈME PÂTISSIÈRE



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Lait ou lait de soja	211,2	70,40
Sucre	42,36	14,12
Amidon de maïs	19,24	7,04
Vanille	-	-
Yumgo JAUNE POUDRE	2,79	0,93
Eau (pour hydrater la poudre)	19,74	6,58
Huile de colza (pour hydrater la poudre)	2,79	0,93
Total	298,12	100



PROCESSUS

- Mélanger Yumgo Jaune Poudre avec l'eau et l'huile afin de le réhydrater.
- Chauffer le lait 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 rapidement.



CONSEILS

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