

MOUSSELINE VANILLE



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Lait ou Lait de soja	153,06	51,02
Sucre	30,61	10,20
Amidon de maïs	12,24	4,08
Beurre ou Margarine	85,71	28,57
Vanille	-	-
Yumgo JAUNE POUDRE	2,02	0,67
Eau (pour hydrater la poudre)	14,33	4,78
Huile de colza (pour hydrater la poudre)	2,02	0,67
Total	299,99	100



PROCESSUS

- Mélanger Yumgo Jaune Poudre avec l'eau et l'huile de colza afin de le réhydrater.
- Tiédir, la gousse de vanille grattée, Yumgo Jaune Poudre réhydraté, le sucre et l'amidon de maïs et cuire comme une crème pâtissière..
- Refroidir rapidement puis lisser au fouet et tempérer.
- Foisonner le beurre ou la margarine jusqu'à l'obtention d'une texture homogène et bien montée. Ajouter la crème pâtissière lissée en 2 fois. Utiliser immédiatement.



CONSEILS

- La mousseline vanille peut être congelée dans vos produits pour une conservation prolongée.