

# ILE FLOTTANTE



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
CRÈME ANGLAISE		
Lait demi écrémé au lait végétal	250	38,5
Crème liquide 35% ou crème végétale	250	38,5
Sucre	50	7,7
Vanille	-	-
<b>Yumgo <i>ENTIER POUDRE</i></b>	<b>15</b>	<b>2,3</b>
Eau (pour hydrater la poudre)	85	13,1
<b>Total</b>	<b>650</b>	<b>100,0</b>
YUMGO EN NEIGE		
Sucre	90	41,9
Vanille en poudre	-	-
<b>Yumgo <i>BLANC POUDRE</i></b>	<b>14</b>	<b>6,3</b>
Eau (pour hydrater la poudre)	112	51,9
<b>Total</b>	<b>215</b>	<b>100,0</b>

# ILE FLOTTANTE



## PROCESSUS

### CRÈME ANGLAISE

- Réhydrater YUMGO entier poudre avec l'eau.
- Ajouter le sucre au YUMGO entier poudre réhydraté.
- Mélanger le lait et la crème et ajouter le mélange YUMGO entier réhydraté et le sucre au mélange lait / crème.
- Cuire l'ensemble des ingrédients à ébullition.

### YUMGO EN NEIGE

- Mélanger YUMGO blanc poudre et l'eau afin de le réhydrater.
- Monter YUMGO blanc en neige et les serrer avec le sucre puis ajouter la poudre de vanille.
- Garnir des demie-sphères de 6 cm graissé de YUMGO blanc réhydraté montés, lisser à ras.
- Cuire au micro-onde, puissance maximum durant 1 min environ.

### ASSEMBLAGE

- Démouler YUMGO monté en neige et le déposer sur la crème anglaise.



## CONSEILS

- Utiliser la force maximale du robot pour faire monter YUMGO Blanc.
- Laisser refroidir les blancs avant démoulage pour faciliter celui-ci.