

CRÈME PÂTISSIÈRE STABLE AU FOUR



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Lait ou Lait de soja	175	43,21
Crème 35% ou Crème végétale	75	18,52
Beurre ou Margarine	20	4,94
Sucre semoule	50	12,35
Extrait de vanille liquide	10	2,47
Amidon de maïs	25	6,17
Yumgo JAUNE POUDRE	5,5	1,36
Eau (pour hydrater la poudre)	39	9,63
Huile de colza (pour hydrater la poudre)	5,5	1,36
Total	405	100



PROCESSUS

- Faire chauffer le lait, la crème, une partie du sucre et la vanille.
- Mélanger Yumgo Jaune Poudre avec l'eau et l'huile de colza afin de l'hydrater.
- Mélanger l'amidon de maïs, Yumgo Jaune Poudre réhydraté et le reste du sucre. Verser le lait chaud sur ce mélange et donner 2 min d'ébullition.
- Ajouter le beurre ou la margarine et mélanger.



CONSEILS

- Peut être utilisé dans les pains aux raisins, les pains suisses...