

CRÈME D'AMANDE



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Beurre ou Margarine	257,5	25,75
Sucre semoule	207,5	20,75
Amidon de maïs	65	6,5
Poudre d'amande	310	31
Yumgo ENTIER POUDRE	20,8	2,01
Eau (pour hydrater la poudre)	139,2	13,92
Total	1000	100



PROCESSUS

- Mélanger au batteur le beurre ou la margarine pommade, le sucre, la poudre d'amande et l'amidon de maïs jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- Mélanger Yumgo Entier Poudre avec l'eau afin de le réhydrater.
- Ajouter Yumgo Entier Poudre préalablement réhydraté petit à petit, en évitant de trop foisonner l'appareil.
- Utiliser immédiatement ou réserver au frais.



CONSEILS

- Utiliser de la poudre d'amande brute pour un goût plus intense.