

# CRÈME PÂTISSIÈRE



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Lait ou lait de soja	211	70,8
Sucre	42	14,2
Amidon de maïs	19	6,5
Vanille	-	-
<b>Yumgo JAUNE POUDRE</b>	<b>3</b>	<b>0,9</b>
Eau (pour hydrater la poudre)	20	6,6
Huile de colza (pour hydrater la poudre)	3	0,9
<b>Total</b>	<b>298</b>	<b>100,0</b>



## 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.