

MOUSSE VANILLE



INGRÉDIENTS

QUANTITÉS (g)

POURCENTAGES (%)

Lait ou lait végétal (riche en calcium)	758	58,3
Vanille	-	-
Pectine 325NH95	7	0,5
Sucre (1)	104	8,0
Yumgo JAUNE POUDRE	13	1,0
Huile de coco	156	12,0
Gomme xanthane	3	0,2
Yumgo BALNC POUDRE	7	0,5
Eau (pour hydrater la poudre)	149	11,5
Sucre (2)	104	8,0
Total	1300	100,0



PROCESSUS

- Chauffer le lait et la vanille jusqu'à 45°C.
- Mélanger la pectine, le sucre (1) et Yumgo Jaune poudre.
- Les ajouter au mélange lait-vanille.
- Cuire la préparation à 85°C.
- Verser sur l'huile de coco et émulsionner au batteur.
- Ajouter la gomme de xanthane et émulsionner de nouveau.
- Mélanger Yumgo Blanc poudre avec l'eau afin de le réhydrater.
- Monter Yumgo Blanc poudre réhydraté au batteur puis serrer avec le sucre (2).
- Incorporer les blancs montés dans la crème vanille.



CONSEILS

- Associer lait de soja et lait d'avoine pour obtenir un goût plus rond.