

# CRÈME ANGLAISE



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Lait	500	69,4
Sucre	100	13,9
Vanille	-	-
<b>Yumgo JAUNE POUDRE</b>	<b>13</b>	<b>1,8</b>
Eau (pour hydrater la poudre)	94	13,0
Huile de colza (pour hydrater la poudre)	13	1,8
<b>Total</b>	<b>720</b>	<b>100</b>



## PROCESSUS

- Dans une casserole, faire chauffer le lait avec la moitié du sucre ainsi que la gousse de vanille.
- Réhydrater YUMGO Jaune Poudre avec l'eau et l'huile.
- Mélanger le YUMGO réhydraté avec le reste du sucre.
- Quand le lait frémit, verser une partie du lait sur le mélange précédent.
- Renverser le tout dans la casserole tout en remuant avec une spatule et procéder à la cuisson à ébullition.
- Chinoiser la crème et la laisser refroidir avant utilisation



## CONSEILS

La crème anglaise refroidie, mixer la pour obtenir la texture désirée.