

CANNELÉ



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Lait ou lait de soja	2500	42,6
Sucre	1080	18,4
Sel	20	0,3
Beurre ou margarine	240	4,1
Vanille	-	-
Rhum	200	3,4
Farine	1000	17,0
Amidon de maïs	30	0,5
Yumgo ENTIER POUDRE	120	2,0
Eau (pour hydrater la poudre)	683	11,6
Yumgo JAUNE POUDRE	22	0,4
Eau (pour hydrater la poudre)	146	2,5
Huile de colza (pour hydrater la poudre)	22	0,4
Total	5873	100,0

Pour toutes vos questions et vos projets innovation@yumgo.fr
Retrouvez-nous sur www.yumgo.fr/conseil-innovation

CANNELÉ



PROCESSUS

JOUR 1

- Chauffer la moitié du lait avec le beurre, le sucre, le sel et la vanille.
- Ajouter au mélange précédent l'autre moitié du lait encore froid, les YUMGO Entier & Jaune rehydratés et le rhum.
- Une fois refroidi à 29°C, mélanger une petite partie du liquide avec le mélange amidon de maïs / farine pour former un appareil épais.
- Ajouter le reste du liquide, tamiser et débarrasser dans un contenant hermétique.
- Laisser reposer 24 à 48h à +4°C.

JOUR 2

- Préchauffer les moules à 230°C.
- Graisser les moules puis retourner sur grille pour laisser couler l'excédent.
- Mélanger délicatement l'appareil en s'assurant qu'il n'y a plus de dépôt.
- Remplir les moules avec 80g d'appareil par moule (ou jusqu'à 0,5cm du bord).
- Baisser la température du four à 200°C, enfourner 20min.
- Baisser la température du four à 180°C, cuire 25 min jusqu'à la couleur souhaitée.
- Démouler, laisser refroidir sur grille minimum 1h.



CONSEILS

- Si les cannelés ont été congelés après cuisson ou conservés une nuit avant d'être dégustés, enfourner les cannelés 5 min à 180°C.