

# CRÉMEUX CITRON



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Purée de citron	59,07	19,69
Sucre	82,76	27,59
Beurre ou Margarine	51,72	17,24
Pectine NH	3	1
Eau	90	30
<b>Yumgo <i>ENTIER POUDRE</i></b>	<b>13,45</b>	<b>4,48</b>
<b>Total</b>	<b>300</b>	<b>100</b>



## PROCESSUS

- Mélanger le sucre, la pectine et Yumgo Entier Poudre.
- Chauffer la purée de citron et l'eau à 50°C.
- Ajouter les poudres et porter à ébullition.
- Refroidir à 40°C, ajouter le beurre en cubes, mixer.
- Refroidir rapidement.



## CONSEILS

- Se conserve au frais jusqu'à J+3.
- Le crémeux citron peut être congelé pour une conservation prolongée.