

# CRÈME DIPLOMATE VANILLE



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Lait ou Lait végétal (riche en calcium)	106,33	35,48
Gousse de vanille	-	-
Sucre	39,54	13,19
Amidon de maïs	8,57	2,86
Crème 35% ou Crème végétale	106,33	35,48
Pectine 325 NH 95	3	1,00
<b>Yumgo JAUNE POUDRE</b>	<b>3,95</b>	<b>1,32</b>
Eau (pour hydrater la poudre)	28,04	9,35
Huile de colza (pour hydrater la poudre)	3,95	<b>1,32</b>
<b>Total</b>	<b>299,71</b>	<b>100</b>



## PROCESSUS

- Chauffer le lait et la gousse de vanille grattée.
- Mélanger le sucre et la pectine.
- Mélanger Yumgo Jaune Poudre avec l'eau et l'huile de colza afin de le réhydrater.
- Mélanger Yumgo Jaune Poudre réhydraté et le sucre, puis ajouter l'amidon de maïs et mélanger.
- Ajouter une partie du lait chaud et bien mélanger.
- Cuire l'ensemble des ingrédients et donner 2 min d'ébullition.
- Refroidir rapidement à 25°C puis lisser au fouet et tempérer.
- Monter la crème à texture fromage blanc, et l'incorporer en 3 fois dans le mélange précédent.
- Utiliser immédiatement.



## CONSEILS

- Utiliser un lait végétal riche en calcium/avec ajout de calcium pour cette recette.
- Se conserve au frais jusqu'à J+2 et peut se congeler pour une conservation prolongée.