

# CRÈME AU BEURRE



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Beurre ou margarine	106	35,4
Sucre	106	35,4
Eau	35	11,5
<b>Yumgo <i>BLANC POUDRE</i></b>	<b>6</b>	<b>1,9</b>
Eau (pour hydrater la poudre)	48	15,8
<b>Total</b>	<b>300</b>	<b>100</b>



## PROCESSUS

- Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre.
- Mélanger Yumgo Blanc Poudre avec l'eau afin de l'hydrater.
- Monter Yumgo Blanc Poudre réhydraté.
- Lorsque le sirop atteint 118°C, le verser sur les blancs mousseux.
- Foisonner la meringue jusqu'à 30-35°C.
- Ajouter le beurre tempéré coupé en cubes, et foisonner jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et brillante.



## CONSEILS

- Utilisez une margarine avec un point de fusion similaire à celui du beurre.