

# Crèmeux caramel 2



## Ingrédients :

- 50 g de sucre + 20 g de sucre
- 200 g de crème végétale 31%
- 50 g de YUMGO Jaune
- 20 g de chocolat blanc végétal
- 5 g de pectine

## Préparation :

1. Faire cuire les 50 g de sucre à sec.
2. Déglacer avec la crème végétale.
3. Incorporer YUMGO Jaune, les 20 g de sucre et la pectine.
4. Faire bouillir le tout pendant 30 secondes à 1 minute.
5. Incorporer le chocolat fondu.
6. Réserver au frais jusqu'au moment de servir.

Résultat : texture ferme.