

MOUSSE AU CHOCOLAT EVOCAO CACAO BARRY



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Lait végétal (Soja, Avoine...)	500	25
Sucre (1)	60	3
Yumgo JAUNE POUDRE	11	0,55
Eau (pour hydrater la poudre)	78	3,9
Huile de colza (pour hydrater la poudre)	11	0,55
ÉVOCAO TOUTFRUIT (CACAO BARRY)	700	35
Margarine	140	7
Sucre (2)	200	10
Yumgo BLANC POUDRE	32	1,6
Eau (pour hydrater la poudre)	268	13,4
Total	2000	100



PROCESSUS

- Mélanger Yumgo Jaune Poudre avec l'eau et l'huile afin de le réhydrater.
- Mélanger avec le sucre (1).
- Chauffer le lait végétal, ajouter le mélange Yumgo jaune réhydraté / sucre. Cuire à ébullition.
- Verser sur le chocolat et la margarine.
- Laisser refroidir le mélange jusqu'à atteindre 40°C.
- Mélanger Yumgo Blanc Poudre et l'eau afin de le réhydrater.
- Monter Yumgo Blanc Poudre réhydraté en neige avec le sucre (2) (minimum 4 min.).
- Incorporer délicatement la meringue dans le crémeux chocolat.



CONSEILS

- Utiliser la force maximale du batteur pour monter Yumgo Blanc en neige.
- La mousse peut être congelée en verrines ou en poche pour une utilisation ultérieure.

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