

Crèmeux caramel 1



Ingrédients :

- 45 g de sucre + 10 g de sucre
- 200 g de crème végétale 31%
- 50 g de YUMGO Jaune
- 7 g de beurre de cacao
- 5 g de Pectine

Préparation :

1. Faire cuire les 45 g de sucre à sec.
2. Déglacer avec la crème végétale.
3. Incorporer YUMGO Jaune, les 10 g de sucre et la pectine.
4. Faire bouillir le tout pendant 30 secondes à 1 minute.
5. Incorporer le beurre de cacao hors du feu.
6. Réserver au frais jusqu'au moment de servir.

Résultat : texture crémeuse.