



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Lait	500	69,4
Sucre	100	13,9
Vanille	-	-
Yumgo JAUNE POUDRE	13	1,8
Eau (pour hydrater la poudre)	94	13,0
Huile de colza (pour hydrater la poudre)	13	1,8
Total	720	100



PROCESSUS

- Dans une casserole, faire chauffer le lait avec la moitié du sucre ainsi que la gousse de vanille.
- Réhydrater YUMGO Jaune Poudre avec l'eau et l'huile.
- Mélanger le YUMGO réhydraté avec le reste du sucre.
- Quand le lait frémit, verser une partie du lait sur le mélange précédent.
- Renverser le tout dans la casserole tout en remuant avec une spatule et procéder à la cuisson à ébullition.
- Chinoiser la crème et la laisser refroidir avant utilisation



CONSEILS

La crème anglaise refroidie, mixer la pour obtenir la texture désirée.



INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
Milk	500	69,4
Sugar	100	13,9
Vanilla	-	-
Yumgo YOLK POWDER	13	1,8
Water (to hydrate the powder)	94	13,0
Rapeseed oil (to hydrate the powder)	13	1,8
Total	720	100



PROCESS

- Heat the milk with half of the sugar and the vanilla pod.
- Rehydrate YUMGO Yolk Powder with water and rapeseed oil.
- Mix rehydrated YUMGO Yolk with rest of the sugar.
- Pour half of the hot milk into the previous mixture.
- Combine all the mixture and give it a boil.
- Sieve the cream and let it cool.



TIPS

- When the crème anglaise is cooled down, blend to obtain the desired mixture.