

YUMGO

CRÈME BRÛLÉE



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Lait ou lait de soja	250	36,5
Crème 35% ou crème végétale	250	36,5
Sucre	85	12,4
Gousse de vanille	-	-
Sucre roux	-	-
Yumgo JAUNE POUDRE	11	1,6
Eau (pour hydrater la poudre)	78	11,4
Huile de colza (pour hydrater la poudre)	11	1,6
Total	685	100



PROCESSUS

- Faire bouillir la crème avec le lait et la vanille, laisser infuser.
- Mélanger Yumgo Jaune Poudre avec l'eau et l'huile de colza afin de le réhydrater.
- Mélanger Yumgo Jaune Poudre réhydraté avec le sucre.
- L'ajouter à la première préparation et porter le tout à ébullition.
- Verser la préparation dans des petits récipients.
- Faire cuire 45 minutes à 1 heure dans un four à 100°C.
- Conserver pendant 30 minutes à température ambiante.
- Laisser 2 heures au réfrigérateur.
- Saupoudrer les préparations de sucre roux puis caraméliser avec un chalumeau.



CONSEILS

- La gélification à froid a lieu après ébullition.

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

YUMGO

CRÈME BRÛLÉE



INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
Milk or soy milk	250	36,5
35% cream or plant-based cream	250	36,5
Sugar	85	12,4
Vanilla pod	-	-
Brown sugar	-	-
Yumgo YOLK POWDER	11	1,6
Water (to hydrate the powder)	78	11,4
Rapeseed oil (to hydrate the powder)	11	1,6
Total	685	100



PROCESS

- Boil the cream, the milk and the vanilla, set aside to infuse.
- Mix Yumgo Yolk Powder with the water and the rapeseed oil to rehydrate it.
- Mix the rehydrated Yumgo Yolk Powder with the sugar.
- Add the previous mixture to the milk and boil.
- Pour the mixture into small containers.
- Bake for 45 min to 1 hour in an oven at 100°C.
- Keep for 30 min at room temperature.
- Leave for 2 hours in the fridge.
- Sprinkle the preparations with brown sugar and caramelize with a blowtorch.



TIPS

- Cold gelation occurs after boiling.

For your questions and projects, contact us at innovation@yumgo.fr

Find us at www.yumgo.fr/conseil-innovation