

YUMGO

CRÈME PÂTISSIÈRE



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Lait ou lait de soja	211	70,8
Sucre	42	14,2
Amidon de maïs	19	6,5
Vanille	-	-
Yumgo JAUNE POUDRE	3	0,9
Eau (pour hydrater la poudre)	20	6,6
Huile de colza (pour hydrater la poudre)	3	0,9
Total	298	100,0



PROCESSUS

- Mélanger Yumgo Jaune Poudre avec l'eau et l'huile afin de le réhydrater.
- Chauffer le lait et la vanille.
- Mélanger Yumgo Jaune Poudre réhydraté avec le sucre et l'amidon de maïs.
- Ajouter au lait et donner 2 min d'ébullition.
- Refroidir rapidement.



CONSEILS

- Se conserve au frais jusqu'à J+1, ne se congèle pas.



PASTRY CREAM



INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
Milk or soy milk	211	70,8
Sugar	42	14,2
Cornstarch	19	6,5
Vanilla	-	-
Yumgo YOLK POWDER	3	0,9
Water (to hydrate the powder)	20	6,6
Rapeseed oil (to hydrate the powder)	3	0,9
Total	298	100,0



PROCESS

- Mix Yumgo Yolk Powder with water and rapeseed oil to rehydrate it.
- Heat the milk and vanilla powder.
- Mix the rehydrated Yumgo Yolk Powder with the sugar and the cornstarch.
- Combine the mixtures and boil for 2 minutes.
- Cool down quickly.



TIPS

- Keep refrigerated up to D+1, do not freeze.

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

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