



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Sucre	250	25,0
Pectine NH	15	1,5
Bicarbonate de soude	2	0,2
<b>Yumgo ENTIER POUDRE</b>	<b>43</b>	<b>4,3</b>
Purée de citron	207	20,7
Eau	313	31,3
Zeste de citron	5	0,5
Huile de coco	165	16,5
<b>Total</b>	<b>1000</b>	<b>100,0</b>



### PROCESSUS

- Mélanger le sucre, la pectine, le bicarbonate de soude et Yumgo Entier poudre.
- Chauffer la purée de citron, l'eau et les zestes de citron à 45°C.
- Ajouter les poudres.
- Cuire à 85°C.
- Verser sur l'huile de coco et mixer.
- Refroidir rapidement.



### CONSEILS

- Se conserve au frais jusqu'à J+3.
- Le crémeux citron peut être congelé pour une conservation prolongée.



INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
Sugar	250	25,0
NH pectin	15	1,5
Baking soda	2	0,2
<b>Yumgo <i>WHOLE POWDER</i></b>	<b>43</b>	<b>4,3</b>
Lemon puree	207	20,7
Water	313	31,3
Lemon zest	5	0,5
Coconut oil	165	16,5
<b>Total</b>	<b>1000</b>	<b>100,0</b>



### PROCESS

- Mix sugar, pectin, baking soda and Yumgo Whole powder.
- Heat lemon puree, water and lemon zest to 45°C.
- Add powders.
- Pour onto coconut oil and blend.
- Cool quickly.



### TIPS

- Keep refrigerated up to 3 days, can be frozen.