

CRÈME BRULÉE VÉGÉTALE SANS OEUF



Recette d'une crème brulée végétale, onctueuse et gourmande, sans œuf



LES INCONTOURNABLES AMI

YUMGO CREME POWDRE

Substitut végétal de l'œuf pour une application crème brulée ou dessert

- Remplacement de l'œuf après réhydratation en dosage 1 pour 1
- Propriétés gélifiantes et épaississantes après activation à chaud
- Faible off note
- Conseil de dosage : 12 % dans l'eau ; 2,10 % dans la recette

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	628 KJ
	152 Kcal
Matières grasses	9,8 g
dont acides gras saturés	8,9 g
Glucides	14,0 g
dont sucres	12,1 g
Protéines	1,6 g
Sel	0,1 g
Fibres	0,6 g



Les valeurs nutritionnelles ont été calculées selon l'algorithme de 2024 et sans prendre en compte la valeur pondérale



CRÈME BRULÉE VÉGÉTALE SANS OEUF



INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS	ORDRE	QUANTITÉ
SUCRE EN POUDRE	A	11,50 %
YUMGO CRÈME POUDRE	A	2,10 %
SORBATE DE POTASSIUM	A	0,10 %
COLORANT - EXBERRY® SHADE YELLOW CLOUDY POWDER - GNT	A	0,20 %
EAU	B	15,30 %
CRÈME VÉGÉTALE	B	35,30 %
JUS DE SOJA	B	35,30 %
ARÔME CRÈME BRULÉE - FLAVENCE	B	0,10 %
COLORANT - EXBERRY® SHADE MANGO YELLOW - GNT	B	0,10 %

PRÉPARATION

- 1 - Mélanger les ingrédients secs (A) ensemble dans un bol à l'aide d'un fouet.
- 2 - Dans une casserole, ajouter tous les ingrédients liquides (B). Faire bouillir le mélange pendant 1 min tout en mélangeant au fouet.
- 3- Verser le contenu de la casserole dans le bol du Thermomix™. Ajouter les ingrédients secs progressivement dans le bol en appliquant une vitesse de 300 RPM.
- 4 - Faire bouillir la préparation pendant 3 min tout en appliquant une vitesse de 300 RPM.
- 5 - Verser le contenu du bol dans un récipient en passant la crème à travers un chinois. Mélanger pendant quelques minutes au fouet pour refroidir la préparation.
- 6 - Remplir les récipients et laisser refroidir les crèmes 20 min à température ambiante avant refermer les récipients.
- 7 - Conserver les crèmes au réfrigérateur pendant 4 heures minimum.
- 8 - Saupoudrer les crèmes de sucre roux puis caraméliser avec un chalumeau.

