

CRÈME BRULÉE HYBRIDE SANS ŒUF



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



LES INCONTOURNABLES AMI

YUMGO CRÈME POUDRE - YUMGO

Substitut végétal de l'œuf pour une application crème brûlée 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 : 6,9 % dans l'eau ; 1,2 % dans la recette

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	759 KJ 182 Kcal
Matières grasses	12,9 g
dont acides gras saturés	8,9 g
Glucides	14,0 g
dont sucres	13,2 g
Protéines	2,1 g
Sel	0,0 g
Fibres	0,5 g



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



CRÈME BRULÉE HYBRIDE SANS ŒUF



INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS	ORDRE	%
SUCRE EN POUVRE	A	11,60
YUMGO CRÈME POUVRE	A	1,20
SORBATE DE POTASSIUM	A	0,10
COLORANT - EXBERRY® SHADE YELLOW CLOUDY POWDER - GNT	A	0,20
EAU	B	16,20
CRÈME LIQUIDE STÉRILISÉE UHT - 35% MG	B	35,30
JUS DE SOJA	B	35,30
ARÔME CRÈME BRULÉE - FLAVENCE	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 de 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.