

TARTE CITRON MERINGUEE



ETAPE 1 : PÂTE SUCRÉE

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Farine	1000	35,9
Sucre glace	480	17,2
Poudre d'amande	180	6,5
Sel	3	0,1
Fécule de pomme de terre	300	10,8
Beurre ou margarine	600	21,5
Yumgo ENTIER POWDRE	34	1,2
Eau (pour hydrater la poudre)	192	6,9
Total	2788	100,0



PROCESSUS

- Mélanger tous les ingrédients secs ensemble.
- Sabler les poudres avec le beurre.
- Mélanger Yumgo Entier poudre avec l'eau.
- Ajouter dans la préparation précédente et mélanger.
- Réserver au frais avant utilisation.
- Cuire à blanc à 160°C durant 25 min.



CONSEILS

- Remplacer la poudre d'amande par de la noisette pour un goût plus prononcé.
- Etanchéifier les fonds de tarte à l'aide de beurre de cacao.

TARTE CITRON MERINGUEE



ETAPE 2 : CRÉMEUX CITRON

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



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 50°C.
- Ajouter les poudres.
- Cuire à 85°C.
- Verser sur l'huile de coco et mixer.
- Refroidir rapidement.
- Couler dans les fonds de tarte cuit à blanc.



CONSEILS

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

TARTE CITRON MERINGUEE



ETAPE 3 : MERINGUE À L'ITALIENNE

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Eau 1	65	17,8
Sucre	200	54,6
Yumgo <i>BLANC POUDRE</i>	11	3,0
Eau 2 (pour hydrater la poudre)	50	13,7
Jus de citron (pour hydrater la poudre)	40	10,9
Total	366	100,0



PROCESSUS

- Réaliser un sirop avec l'eau 1 et le sucre, puis le cuire à 118°C.
- En parallèle, mettre l'eau 2 et le jus de citron dans la cuve du batteur et y ajouter Yumgo Blanc poudre.
- Monter les blancs mousseux et y verser le sirop lentement.
- Monter jusqu'à refroidissement et l'obtention d'un bec d'oiseau.
- Pocher sur le crémeux citron afin de le recouvrir intégralement.



CONSEILS

- Lors de l'incorporation du sirop dans Yumgo Blanc, diminuer la vitesse du batteur (env. 6). Une fois le sirop incorporé, augmenter la vitesse force max pendant plusieurs minutes

TARTE CITRON MERINGUEE



ETAPE 4 : FINITION

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Sucre glace	10	100,0
Total	10	100,0



PROCESSUS

- Saupoudrer la meringue italienne de sucre glace.
- Caraméliser légèrement à l'aide d'un chalumeau, ou pendant 2 minutes au four à 230°C.

LEMON MERINGUE TART



1 STEP : PATE SUCREE

INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
Flour	1000	35,9
Icing sugar	480	17,2
Almond powder	180	6,5
Salt	3	0,1
Potato starch	300	10,8
Butter or margarine	600	21,5
Yumgo <i>WHOLE POWDER</i>	34	1,2
Water (to hydrate the powder)	192	6,9
Total	2788	100,0



PROCESS

- Mix all dry ingredients together.
- Sand the powders with the butter.
- Mix Yumgo Whole powder with water.
- Add to previous mixture and stir.
- Set aside in a cool place before use.
- Bake at 160°C for 25 min.



TIPS

- Replace almond powder with hazelnut for a stronger taste.
- Seal tart shells with cocoa butter.

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

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

LEMON MERINGUE TART



STEP 2 : LEMON CREMEUX

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



PROCESS

- Mix sugar, pectin, baking soda and Yumgo Whole powder.
- Heat lemon puree, water and lemon zest to 50°C.
- Add powders.
- Cool to 40°C, add coconut oil and blend.
- Cool quickly.
- Pour into baked pie shells.



CONSEILS

- Keep refrigerated until D+3.
- Lemon cream can be frozen for longer storage.

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

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

LEMON MERINGUE TART



STEP 3 : ITALIAN MERINGUE

INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
Water 1	65	17,8
Sugar	200	54,6
Yumgo <i>WHITE POWDER</i>	11	3,0
Water 2 (to hydrate the powder)	50	13,7
Lemon juice (to hydrate the powder)	40	10,9
Total	366	100,0



PROCESS

- Make a syrup with the water 1 and sugar, then bake at 118°C.
- At the same time, place water 2 and lemon juice in the mixer bowl and add Yumgo White powder.
- Whip Yumgo whites until frothy and pour in the syrup slowly.
- Whip until cooled.
- Poach over the lemon cream until completely covered.



CONSEILS

- When incorporating the syrup into Yumgo whites, reduce the mixer speed (approx. 6). Once the syrup has been incorporated, increase speed to max for several minutes.

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

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

LEMON MERINGUE TART



STEP 4 : FINISHING

INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
Icing sugar	10	100,0
Total	10	100,0



PROCESS

- Sprinkle the Italian meringue with powdered sugar.
- Caramelize lightly with a blowtorch, or for 2 minutes in the oven at 230°C.