



DRDLC

Du Rock Dans Les Cuisines

**Dossier YUMGO
DRDLC POMONA
5 Juillet 2023**

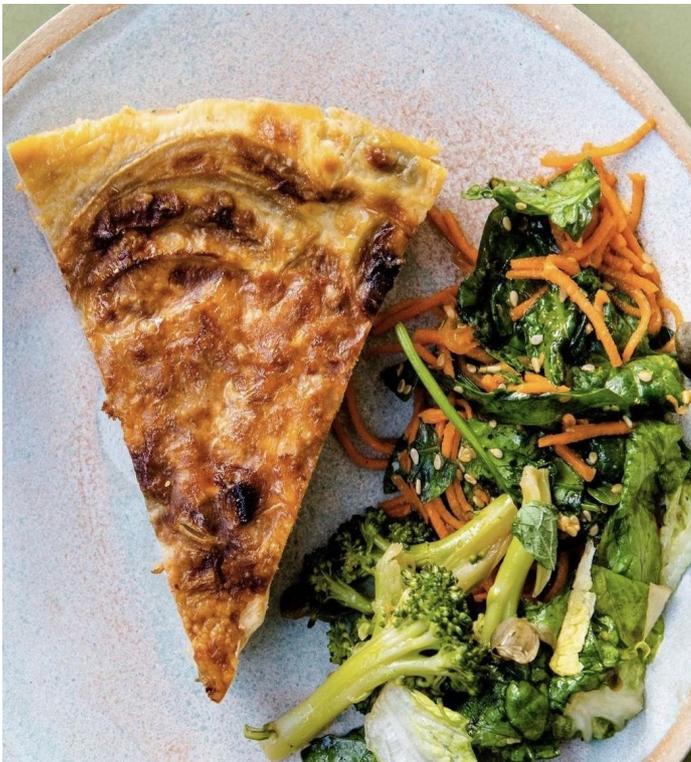




RECETTES



Quiche "Lorraine" Végétale



COÛT PORTION*

1,01€

Ingrédients: **YUMGO ENTIER Poudre, YUMGO JAUNE Poudre**, farine, eau, Lardons végétaux (LA VIE), crème végétale 31% (FLORA), boisson soja, sel, poivre, huile de tournesol, margarine, sucre .

YUMGO ENTIER

Mélanger la poudre avec de l'eau pour réhydrater.

 + 
YUMGO Entier 130 g + Eau 870 g
= 
Entiers 20 œufs

RECETTES FICHES TECHNIQUES



YUMGO JAUNE

Mélanger la poudre avec de l'eau et de l'huile pour réhydrater.

 +  + 
YUMGO Jaune 110 g + Eau 780 g + Huile 110 g
= 
Jaune d'œufs 50 jaune d'œufs

Pour plus d'informations, visitez notre site www.yumgo.fr
Vous pouvez également envoyer un mail à hello@yumgo.fr

*230g

PÂTE A FONCER



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Yumgo JAUNE POUDRE	1	0,4
Huile de colza (pour hydrater la poudre)	1	0,4
Eau (pour hydrater la poudre)	8	3,1
Farine de blé T65	105	41,3
Fécule de pomme de terre	30	11,8
Sel	2	0,8
Sucre	3	1,2
Beurre ou margarine	76	29,9
Lait ou lait végétal	28	11,0
Total	254	100,0



PROCESSUS

- Réhydrater YUMGO Jaune Poudre avec l'eau et l'huile.
- Sabler les ingrédients secs avec le beurre.
- Mélanger le lait et Yumgo.
- Incorporer dans la pâte. Pétrir sans corser.
- Réfrigérer la pâte.
- Étaler et façonner selon la forme souhaitée.



CONSEILS

- La pâte peut être congelée puis cuite ultérieurement.

APPAREIL À QUICHE



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Lait	200	33,90
Crème 35%	200	33,90
Farine T45	40	6,78
Sel, poivre	-	-
Yumgo ENTIER POUDRE	24	4,07
Eau (pour hydrater la poudre)	126	21,36
Total	590	100



PROCESSUS

- Faire préchauffer le four à 220°C.
- Réhydrater Yumgo Entier Poudre avec l'eau.
- Mélanger Yumgo Entier Poudre réhydraté avec le lait, la crème et la farine à l'aide d'un mixeur plongeant.
- Ajouter du sel et du poivre en quantité désirée.
- Verser l'appareil sur une pâte brisée.
- Ajouter la garniture de votre choix.
- Faire cuire 30 min à 220°C.



CONSEILS

- Attendre le refroidissement complet de la quiche avant découpage.
- Après cuisson, la quiche peut être réchauffée au four ou au micro-onde.



Mousse au Chocolat Végétale ÉVOCAO BARRY



COÛT PORTION*

0,80€

Ingrédients: **YUMGO BLANC
POUDRE, YUMGO JAUNE
POUDRE, Evocao (CACAO
BARRY), boisson soja, huile de
colza, margarine (BE BETTER),
Sucre,**

YUMGO BLANC

Mélanger la poudre avec
de l'eau pour réhydrater.

 + 
YUMGO Blanc Eau
105 g 895 g
= 
Blanc d'oeufs
33 blanc d'oeufs

RECETTES FICHES TECHNIQUES



YUMGO JAUNE

Mélanger la poudre avec
de l'eau et de l'huile pour
réhydrater.

 +  + 
YUMGO Jaune Eau Huile
110 g 780 g 110 g
= 
Jaune d'oeufs
50 jaune d'oeufs

*80g

Pour plus d'informations, visitez notre site www.yumgo.fr
Vous pouvez également envoyer un mail à hello@yumgo.fr

MOUSSE AU CHOCOLAT EVOCAO CACAO BARRY



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Lait végétal (Soja, Avoine...)	500	25
Sucre (1)	60	3
Yumgo JAUNE POUDRE	11	0,55
Eau (pour hydrater la poudre)	78	3,9
Huile de colza (pour hydrater la poudre)	11	0,55
ÉVOCAO TOUTFRUIT (CACAO BARRY)	700	35
Margarine	140	7
Sucre (2)	200	10
Yumgo BLANC POUDRE	32	1,6
Eau (pour hydrater la poudre)	268	13,4
Total	2000	100



PROCESSUS

- Mélanger Yumgo Jaune Poudre avec l'eau et l'huile afin de le réhydrater.
- Mélanger avec le sucre (1).
- Chauffer le lait végétal, ajouter le mélange Yumgo jaune réhydraté / sucre. Cuire à ébullition.
- Verser sur le chocolat et la margarine.
- Laisser refroidir le mélange jusqu'à atteindre 40°C.
- Mélanger Yumgo Blanc Poudre et l'eau afin de le réhydrater.
- Monter Yumgo Blanc Poudre réhydraté en neige avec le sucre (2) (minimum 4 min.).
- Incorporer délicatement la meringue dans le crémeux chocolat.



CONSEILS

- Utiliser la force maximale du batteur pour monter Yumgo Blanc en neige.
- La mousse peut être congelée en verrines ou en poche pour une utilisation ultérieure.

Pour toutes vos questions et vos projets innovation@yumgo.fr
Retrouvez-nous sur www.yumgo.fr/conseil-innovation



Meringue Framboise Végétale



COÛT PORTION*

0,06€

Ingrédients: **YUMGO BLANC
POUDRE**, sucre, sucre glace,
purée de framboise.

RECETTES
FICHES TECHNIQUES



YUMGO BLANC

Mélanger la poudre avec de l'eau
pour réhydrater.

	+	
YUMGO Blanc		Eau
105 g		895 g
=		
	Blanc d'oeufs	
	33 blanc d'oeufs	

Pour plus d'informations, visitez notre site www.yumgo.fr
Vous pouvez également envoyer un mail à hello@yumgo.fr

*6g

MERINGUE FRANÇAISE A LA PUREE DE FRUIT



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Purée de fruit	179	44,8
Sucre	200	50,0
Yumgo <i>BLANC POUDRE</i>	21	5,3
Total	400	100,0



PROCESSUS

- Monter Yumgo Blanc Poudre avec la purée de fruit.
- Ajouter et serrer avec le sucre.
- Pocher les meringues dans la forme souhaitée.
- Cuire à 90°C pendant 3h selon l'épaisseur de la meringue, (1h30 pour des mini meringues) dans un four ventilé.
- Laisser refroidir.



CONSEILS

- Utiliser la force maximale du robot.

MERINGUE FRANÇAISE AU CAFÉ



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Sucre glace	200	33,33
Sucre	200	33,33
Yumgo <i>BLANC POUDRE</i>	21	3,5
Café froid (pour hydrater la poudre)	179	29,83
Total	600	100



PROCESSUS

- Mélanger Yumgo Blanc Poudre avec le café froid afin de le réhydrater.
- Monter Yumgo Blanc Poudre réhydraté à l'aide d'un robot pâtissier.
- Ajouter le sucre progressivement.
- Incorporer le sucre glace progressivement à l'aide d'une maryse ou du fouet du robot.
- Pocher les meringues.
- Cuire à 90°C pendant plusieurs heures.
- Laisser refroidir.



CONSEILS

- Utiliser la force maximale du robot.
- Foisonner la meringue pendant 3-5 min avant d'ajouter le sucre glace.

MERINGUE FRANÇAISE AU JUS DE CITRON



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Sucre glace	200	33,33
Sucre	200	33,33
Yumgo <i>BLANC POUDRE</i>	21	3,5
Eau (pour hydrater la poudre)	100	16,66
Jus de citron (pour hydrater la poudre)	79	13,16
Total	600	100



PROCESSUS

- Mélanger Yumgo Blanc Poudre avec l'eau et le jus de citron afin de le réhydrater.
- Monter Yumgo Blanc Poudre réhydraté à l'aide d'un robot pâtissier.
- Ajouter le sucre progressivement.
- Incorporer le sucre glace progressivement à l'aide d'une maryse ou du fouet du robot.
- Pocher les meringues.
- Cuire à 90°C pendant plusieurs heures.
- Laisser refroidir.



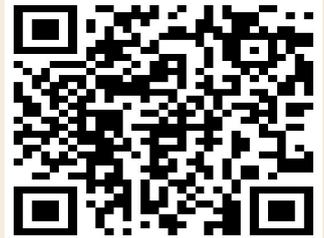
CONSEILS

- Utiliser la force maximale du robot.
- Foisonner la meringue pendant 3-5 min avant d'ajouter le sucre glace.



Tarte Citron Meringuée Végétale

RECETTES
FICHES TECHNIQUES



COÛT PORTION*

0,41€



Ingrédients: **YUMGO BLANC
POUDRE, YUMGO JAUNE
POUDRE,** sucre, pectine,
margarine, huile de tournesol,
farine, fécule de PDT, sel, eau,
purée de citron.

YUMGO ENTIER

Mélanger la poudre avec
de l'eau pour réhydrater.

 + 
YUMGO Entier 130 g + Eau 870 g
= 
Entiers 20 œufs

YUMGO JAUNE

Mélanger la poudre avec
de l'eau et de l'huile pour
réhydrater.

 +  + 
YUMGO Jaune 110 g + Eau 780 g + Huile 110 g
= 
Jaune d'œufs 50 jaune d'œufs

YUMGO BLANC

Mélanger la poudre avec
de l'eau pour réhydrater.

 + 
YUMGO Blanc 105 g + Eau 895 g
= 
Blanc d'œufs 33 blanc d'œufs

Pour plus d'informations, visitez notre site www.yumgo.fr
Vous pouvez également envoyer un mail à hello@yumgo.fr

*tartelette 8
cm.

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.



Fiches Techniques

INFORMATIONS GÉNÉRALES

DESCRIPTION DU PRODUIT

- Substitut végétal de blanc d'œuf sous format poudre.
- Remplace la poudre de blanc d'œuf (albumine) en 1 : 1 dans les recettes.
- Pour un résultat gourmand et une empreinte carbone réduite.
- Propriétés : Foisonnant, Coagulant, Émulsifiant.

UTILISATION

- Dosage conseillé : en fonction des recettes (voir la [table des dosages](#)).
- Ex: dosage à 10,5% → 105g de YUMGO Blanc dans 895g d'eau (= 33 blancs d'œuf).
- Mélanger l'eau et la poudre au mixeur plongeant afin d'obtenir un mélange homogène ou faire monter en neige YUMGO Blanc en ajoutant la poudre et l'eau (ou autre liquide) directement dans le batteur.
- Utiliser la même quantité de YUMGO Blanc réhydraté que de blancs d'œufs dans les recettes.
- Foisonnement : Utiliser la force maximale du robot pâtissier pour le foisonnement des blancs.
- Le mélange de YUMGO Blanc et YUMGO Jaune ne substitue pas l'œuf entier.

APPLICATIONS

- 1kg de YUMGO Blanc = environ 315 blancs d'œufs (dosage à 10,5%)
- Remplace le blanc d'œuf dans les recettes sucrées ou salées : mousses, meringues, biscuits (dacquoise, financiers, macarons...) confiserie (nougats...), cocktails...
- Adapté à l'alimentation végétarienne et végétalienne



CONSERVATION

- DDM : 18 mois après la production (à la sortie de l'usine)
- A conserver à température ambiante
- Après réhydratation, à conserver au frais (0 - 6°C) et à consommer dans les 7 jours

CONDITIONNEMENT

- Doypack kraft 1KG
- Conditionné en carton de 5 doypacks de 1KG



Pour toutes vos questions et vos projets innovation@yumgo.fr
Retrouvez-nous sur www.yumgo.fr/conseil-innovation



YUMGO BLANC POUDRE 1KG

SUBSTITUT VÉGÉTAL DE BLANC D'OEUF EN POUDRE

TABLE DES DOSAGES

Applications	Équivalent oeuf	g	%	Doses
Dosage conseillé pour les applications type meringues, mousses, biscuits, confiseries.	33 blancs d'oeufs	105 g de YUMGO poudre + 895 g d'eau = 1 000 g de YUMGO liquide	10,5	10 cuillères à soupe de poudre dans 90 cuillères à soupe d'eau
	1 blanc d'oeuf	3 g de YUMGO poudre + 27 g d'eau = 30 g de YUMGO liquide	10,5	1/3 cuillère à soupe de poudre dans 3 cuillères à soupe d'eau

INGRÉDIENTS

Ingrédients	Informations
Protéine de pomme de terre	Vegan / Non OGM / Origine Europe
Fibre d'acacia	Vegan/ Non OGM / bio / Origine Afrique
Fibre de lin	Vegan / Non OGM / Origine Europe
Stabilisant : gomme de xanthane	Vegan / Non OGM / Origine Europe
Sel	Vegan / Non OGM / Origine Europe

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

YUMGO Blanc	Unité	Pour 100g
Valeur énergétique	kJ	1396
	kcal	331
Matières grasses	g	0,4
Dont acides gras saturés	g	0,1
Glucides	g	3,6
Dont sucres	g	0,0
Protéines	g	70,1
Fibres	g	16,0
Sel	g	2,1

Pour toutes vos questions et vos projets innovation@yumgo.fr
Retrouvez-nous sur www.yumgo.fr/conseil-innovation



YUMGO BLANC POUDRE 1KG

SUBSTITUT VÉGÉTAL DE BLANC D'OEUF EN POUDRE

INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES

Présence = ✓ Absence = ✗

Céréales / gluten	✗	Poisson	✗	Noix de cajou	✗
Blé	✗	Mollusques	✗	Noix du Brésil	✗
Epeautre	✗	Soja	✗	Noix de macadamia	✗
Avoine	✗	Lait	✗	Pistache	✗
Orge	✗	Noix	✗	Céleri	✗
Seigle	✗	Amandes	✗	Moutarde	✗
Kamut	✗	Cacahuètes	✗	Graines de sésame	✗
Crustacés	✗	Noix de pécan	✗	Sulfites	✗
Oeufs	✗	Noisette	✗	Lupin	✗

ÉTAT MICROBIOLOGIQUE

Critères	Seuil (germes /g)
Micro-organismes à 30°C	100 000
Levures / moisissures	1 000
E.Coli	10
Bacillus cereus présomptifs à 30°C	100
Salmonella	Absence dans 25g

Pour toutes vos questions et vos projets innovation@yumgo.fr

Retrouvez-nous sur www.yumgo.fr/conseil-innovation

INFORMATIONS GÉNÉRALES

DESCRIPTION DU PRODUIT

- Substitut végétal de jaune d'œuf sous format poudre.
- Remplace la poudre de jaune d'œuf en 1 : 1 dans les recettes.
- Pour un résultat gourmand et une empreinte carbone réduite.
- Propriétés : Émulsifiant, Liant, Colorant, Gélifiant, Épaississant.

UTILISATION

- Dosage conseillé : en fonction des recettes (voir la [table des dosages](#)).
- Ex : dosage à 11% → 110g de YUMGO Jaune + 110g d'huile de colza ou tournesol dans 780g d'eau (= 50 jaunes d'œufs).
- Mélanger l'eau, la poudre et l'huile au mixeur plongeant afin d'obtenir un mélange homogène.
- Utiliser la même quantité de YUMGO Jaune réhydraté que de jaune d'œuf dans les recettes.
- Pour obtenir une gélification (crème anglaise, crème brûlée, etc.) porter le mélange à ébullition lors de la recette. La gélification a lieu lorsque le produit refroidit.
- Le mélange de YUMGO Blanc et YUMGO Jaune ne substitue pas l'œuf entier.

APPLICATIONS

- 1kg de YUMGO Jaune = environ 454 jaunes d'œufs (dosage 11%)
- Remplace le jaune d'œuf dans les recettes salées et sucrées : crèmes (pâtisseries...), crémeux, sauces (mayonnaise...), biscuits (sablés...)...
- Adapté à l'alimentation végétarienne et végétalienne



CONSERVATION

- DDM : 18 mois après la production (à la sortie de l'usine)
- A conserver à température ambiante
- Après réhydratation, à conserver au frais (0 - 6°C) et à consommer dans les 3 jours

CONDITIONNEMENT

- Doypack kraft 1KG
- Conditionné en carton de 5 doypacks de 1KG



Pour toutes vos questions et vos projets innovation@yumgo.fr
Retrouvez-nous sur www.yumgo.fr/conseil-innovation



YUMGO JAUNE POUDRE 1KG

SUBSTITUT VÉGÉTAL DE JAUNE D'OEUF EN POUDRE

TABLE DES DOSAGES

Applications	Équivalent oeuf	g	%	Doses
Dosage conseillé pour les applications types crèmes, crémeux, sauces, biscuits.	50 jaunes d'oeufs	110 g de YUMGO poudre + 110 g d'huile + 780 g d'eau = 1 000 g de YUMGO liquide	11	11 cuillères à soupe de poudre + 11 cuillères à soupe d'huile dans 78 cuillères à soupe d'eau
	1 jaune d'oeuf	2,2 g de YUMGO poudre + 2,2 g d'huile + 15,6 g d'eau = 20 g de YUMGO liquide	11	¼ cuillère à soupe de poudre + ¼ de cuillère à soupe d'huile dans 3 cuillères à soupe d'eau

INGRÉDIENTS

Ingrédients	Informations
Protéine de pois	Vegan / Non OGM / Origine Europe
Géifiant : Agar-agar	Vegan/ Non OGM // Origine Europe
Curcuma	Vegan / Non OGM / Origine Inde
Fibre de lin	Vegan / Non OGM / Origine Europe

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

YUMGO Jaune	Unité	Pour 100g
Valeur énergétique	kJ kcal	1514 359
Matières grasses	g	5,0
Dont acides gras saturés	g	0,9
Glucides	g	10,9
Dont sucres	g	1,0
Protéines	g	61,5
Fibres	g	12,3
Sel	g	2,9

Pour toutes vos questions et vos projets innovation@yumgo.fr

Retrouvez-nous sur www.yumgo.fr/conseil-innovation



YUMGO JAUNE POUDRE 1KG

SUBSTITUT VÉGÉTAL DE JAUNE D'OEUF EN POUDRE

INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES

Présence = ✓ Absence = ✗					
Céréales / gluten	✗	Poisson	✗	Noix de cajou	✗
Blé	✗	Mollusques	✗	Noix du Brésil	✗
Epeautre	✗	Soja	✗	Noix de macadamia	✗
Avoine	✗	Lait	✗	Pistache	✗
Orge	✗	Noix	✗	Céleri	✗
Seigle	✗	Amandes	✗	Moutarde	✗
Kamut	✗	Cacahuètes	✗	Graines de sésame	✗
Crustacés	✗	Noix de pécan	✗	Sulfites	✗
Oeufs	✗	Noisette	✗	Lupin	✗

ÉTAT MICROBIOLOGIQUE

Critères	Seuil (germes /g)
Micro-organismes à 30°C	100 000 000
Levures / moisissures	1 000
E.Coli	10
Bacillus cereus présomptifs à 30°C	100
Salmonella	Absence dans 25g

Pour toutes vos questions et vos projets innovation@yumgo.fr

Retrouvez-nous sur www.yumgo.fr/conseil-innovation

INFORMATIONS GÉNÉRALES

DESCRIPTION DU PRODUIT

- Substitut végétal d'œuf entier sous format poudre.
- Remplace la poudre d'œuf entier en 1 : 1 dans les recettes.
- Pour un résultat gourmand et une empreinte carbone réduite.
- Propriétés : Foisonnant, Liant, Coagulant, Colorant.

UTILISATION

- Dosage conseillé : en fonction des recettes (voir la [table des dosages](#)).
- Ex: dosage à 13% → 130g de YUMGO Entier dans 870g d'eau (= 20 œufs entiers).
- Mélanger l'eau et la poudre au mixeur plongeant afin d'obtenir un mélange homogène.
- Utiliser la même quantité de YUMGO Entier réhydraté que d'œufs entiers dans les recettes.
- Foisonnement : Utiliser la force maximale du robot pâtissier pour le foisonnement pendant minimum 10 min.

APPLICATIONS

- 1kg de YUMGO Entier = environ 154 œufs entiers (dosage à 13%)
- Remplace l'œuf entier dans les recettes sucrées ou salées : viennoiseries, brioches, gâteaux de voyage (madeleine, cakes...), pancakes, quiche...
- Adapté à l'alimentation végétarienne et végétalienne



CONSERVATION

- DDM : 18 mois après la production (à la sortie de l'usine)
- A conserver à température ambiante
- Après réhydratation, à conserver au frais (0 - 6°C) et à consommer dans les 3 jours

CONDITIONNEMENT

- Doypack kraft 1KG
- Conditionné en carton de 5 doypacks de 1KG





YUMGO ENTIER POUDRE 1KG

SUBSTITUT VÉGÉTAL D'OEUF ENTIER EN POUDRE

TABLE DES DOSAGES

Applications	Équivalent oeuf	g	%	Doses
Dosage conseillé pour les applications type brioche, beignet, pain au lait.	20 oeufs entiers	100 g de YUMGO poudre + 900 g d'eau = 1 000 g de YUMGO liquide	10	10 cuillères à soupe de poudre dans 90 cuillères à soupe d'eau
	1 oeuf entier	5 g de YUMGO poudre + 45 g d'eau = 50 g de YUMGO liquide	10	½ cuillère à soupe de poudre dans 5 cuillères à soupe d'eau
Dosage conseillé pour les applications type crêpes, gaufres, pancakes, crémeux, pâte sucrée, pâte à foncer.	20 oeufs entiers	130 g de YUMGO poudre + 870 g d'eau = 1 000 g de YUMGO liquide	13	13 cuillères à soupe de poudre dans 87 cuillères à soupe d'eau
	1 oeuf entier	7 g de YUMGO poudre + 43 g d'eau = 50 g de YUMGO liquide	13	1 cuillère à soupe de poudre dans 5 cuillères à soupe d'eau
Dosage conseillé pour les applications type cake citron, marbré, pain d'épice, moelleux au chocolat.	20 oeufs entiers	160 g de YUMGO poudre + 840 g d'eau = 1 000 g de YUMGO liquide	16	16 cuillères à soupe de poudre dans 84 cuillères à soupe d'eau
	1 oeuf entier	8 g de YUMGO poudre + 42 g d'eau = 50 g de YUMGO liquide	16	1 cuillère à soupe de poudre dans 4 cuillères à soupe d'eau

INGRÉDIENTS

Ingrédients	Informations
Farine de riz	Vegan / Non OGM / Origine Europe
Protéine de colza	Vegan / Non OGM / Origine Europe
Protéine de féverole	Vegan / Non OGM / Origine Europe

Pour toutes vos questions et vos projets innovation@yumgo.fr
Retrouvez-nous sur www.yumgo.fr/conseil-innovation



YUMGO ENTIER POUVRE 1KG

SUBSTITUT VÉGÉTAL D'OEUF ENTIER EN POUVRE

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

YUMGO Entier	Unité	Pour 100g
Valeur énergétique	kJ kcal	1399 332
Matières grasses	g	0,7
Dont acides gras saturés	g	0,2
Glucides	g	29,3
Dont sucres	g	0,2
Protéines	g	42,8
Fibres	g	18,4
Sel	g	0,1

INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES

Présence = ✓ Absence = ✗					
Céréales / gluten	✓*	Poisson	✗	Noix de cajou	✗
Blé	✗	Mollusques	✗	Noix du Brésil	✗
Epeautre	✗	Soja	✗	Noix de macadamia	✗
Avoine	✗	Lait	✗	Pistache	✗
Orge	✗	Noix	✗	Céleri	✗
Seigle	✗	Amandes	✗	Moutarde	✗
Kamut	✗	Cacahuètes	✗	Graines de sésame	✗
Crustacés	✗	Noix de pécan	✗	Sulfites	✗
Oeufs	✗	Noisette	✗	Lupin	✗

*Peut contenir des traces de gluten

ÉTAT MICROBIOLOGIQUE

Critères	Seuil (germes /g)
Micro-organismes à 30°C	1 000 000
Levures / moisissures	1 000
E.Coli	10
Bacillus cereus présumptifs à 30°C	100
Salmonella	Absence dans 25g

Pour toutes vos questions et vos projets innovation@yumgo.fr
Retrouvez-nous sur www.yumgo.fr/conseil-innovation