

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