

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 POWDRE 1KG

SUBSTITUT VÉGÉTAL D'OEUF ENTIER EN POWDRE

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 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