

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 POWDRE | 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.