

FRAISIER



ETAPE 1 : GÉNOISE

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Yumgo <i>ENTIER POUDRE</i>	26	5,5
Eau (pour hydrater la poudre)	174	36,9
Pâte émulsifiante pour génoise	12	2,5
Sucre	130	27,5
Farine T65	130	27,5
Total	472	100,0



PROCESSUS

- Préchauffer le four à 200°C.
- Réhydrater Yumgo Entier Poudre avec l'eau.
- Ajouter le sucre et la pâte émulsifiante pour génoise.
- Monter au batteur pendant 10 min minimum.
- Incorporer la farine tamisée.
- Étaler sur plaque ou cuire en cercle.
- Cuire 30 min pour un cercle ou 12 - 15 min pour une plaque à 200°C.
- Laisser refroidir avant de découper.

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

FRAISIER



ETAPE 2 : CRÈME DIPLOMATE VANILLE

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Lait ou lait végétal (riche en calcium)	106	35,5
Gousse de vanille	-	-
Sucre	40	13,2
Pectine 325NH95	3	1,0
Yumgo JAUNE POUDRE	4	1,3
Eau (pour hydrater la poudre)	28	9,4
Huile de colza (pour hydrater la poudre)	4	1,3
Amidon de maïs	9	2,9
Crème 35% ou crème végétale	106	35,5
Total	300	100,0



PROCESSUS

- Chauffer le lait et la gousse de vanille grattée.
- Mélanger le sucre et la pectine.
- Mélanger Yumgo Jaune Poudre avec l'eau et l'huile de colza afin de le réhydrater.
- Mélanger Yumgo Jaune Poudre réhydraté et le sucre, puis ajouter l'amidon de maïs et mélanger.
- Ajouter une partie du lait chaud et bien mélanger.
- Cuire l'ensemble des ingrédients et donner 2 min d'ébullition.
- Refroidir rapidement à 25°C puis lisser au fouet et tempérer.
- Monter la crème à texture fromage blanc, et l'incorporer en 3 fois dans le mélange précédent.
- Utiliser immédiatement.

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

FRAISIER



ETAPE 3 : SIROP D'IMBIBAGE

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Eau	160	41,5
Sucre	216	56,0
Alcool de fraise	10	2,6
Total	386	100,0



PROCESSUS

- Réaliser un sirop avec de l'eau et le sucre.
- Laisse refroidir puis ajouter l'alcool de fraise.

FRAISIER



ETAPE 4 : MONTAGE ET FINITION

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Fraise	1000	75,2
Nappage à froid	100	7,5
Crème liquide 35%	200	15,0
Sucre	20	1,5
Pistache	10	0,8
Total	1330	100,0



PROCESSUS

- Détailler chaque génoise en 3 disques de 14cm de diamètre et 1cm d'épaisseur.
- Chemiser la bordure intérieure d'un cercle de 16cm de demi-fraises puis disposer un disque de génoise dans le fond du cercle et l'imbiber.
- A l'aide d'une douille unie de 10mm, pocher une spirale de crème diplomate sur la génoise, ajouter quelques fraises détaillées en brunoise, et les recouvrir d'un peu de diplomate.
- Couvrir du 2ème disque de génoise imbibée et lisser à hauteur du cercle avec de la crème diplomate.
- Laisser figer à 4°C.
- Monter la crème avec le sucre, à texture chantilly.
- A l'aide d'une douille Saint Honoré, pocher un anneau de chantilly sur le pourtour du fraisier.
- Recouvrir toute la surface restante de fraises nappées.
- Parsemer de quelques pistaches en décor.



CONSEILS

- Ne pas congeler l'entremet pour que les fraises ne recrachent pas d'eau.

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

FRAISIER



STEP 1 : SPONGE CAKE

INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
Yumgo <i>WHOLE POWDER</i>	26	5,5
Water (to hydrate the powder)	174	36,9
Emulsifying base for sponge cakes	12	2,5
Sugar	130	27,5
T65 flour	130	27,5
Total	472	100,0



PROCESS

- Preheat the oven to 200°C.
- Rehydrate Yumgo Whole Powder with water.
- Add the sugar and the emulsifying paste for sponge cakes.
- Whip in the mixer for 10 min minimum.
- Add the flour.
- Spread on a baking sheet or bake in a circle.
- Bake for 30 minutes for a circle or 12 - 15 min for a tray at 200°C.
- Leave to cool before cutting.

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

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

FRAISIER



STEP 2 : VANILLA DIPLOMATE CREAM

INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
Milk or plant-based milk (rich in calcium)	106	35,5
Vanilla pod	-	-
Sugar	40	13,2
Pectin 325NH95	3	1,0
Yumgo YOLK POWDER	4	1,3
Water (to hydrate the powder)	28	9,4
Rapeseed oil (to hydrate the powder)	4	1,3
Cornstarch	9	2,9
35% cream or plant-based cream	106	35,5
Total	300	100,0



PROCESS

- Heat the milk and the vanilla pod.
- Mix the sugar and pectin.
- Mix Yumgo Yolk Powder with the water and the rapeseed oil to rehydrate it.
- Mix the rehydrated Yumgo Yolk Powder and the sugar, then add the cornstarch and mix.
- Add some hot milk and mix well.
- Boil all the ingredients for 2 mins.
- Cool quickly then smooth with a whisk. Use at 15°C.
- Whip the cream to a semi-whipped texture, incorporate in 3 times into the previous mixture.
- Use immediately.

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

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

FRAISIER



STEP 3 : SOAKING SIRUP

INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
Water	160	41,5
Sugar	216	56,0
Strawberry alcohol	10	2,6
Total	386	100,0



PROCESS

- Make a syrup with water and sugar.
- Leave to cool then add the strawberry alcohol.

FRAISIER



STEP 4 : ASSEMBLY AND FINISH

INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
Strawberries	1000	75,2
Neutral glaze	100	7,5
Liquid cream 35%	200	15,0
Sugar	20	1,5
Pistachio	10	0,8
Total	1330	100,0



PROCESS

- Cut each sponge cake into 3 discs 14 cm in diameter and 1cm thick.
- Line the inside edge of a 16cm circle with half-strawberries then place a disc of sponge cake in the bottom of the circle and soak it.
- Using a 10 mm piping tip, pipe a spiral of diplomate cream on the sponge cake, add a few strawberries detailed in brunoise, and cover them with a little diplomate.
- Cover with the 2nd disc of soaked sponge cake and smooth around the circle with diplomate cream.
- Leave to set at 4°C.
- Whip the cream with the sugar, to whipped cream texture.
- Using a Saint Honoré piping tip, pipe a ring of whipped cream around the edge of the fraiser.
- Cover the entire remaining surface with topped strawberries.
- Sprinkle with a few pistachios for decoration.



TIPS

- Do not freeze the entremet to avoid the strawberries to liking.

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

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