

YUMGO

CAKE MARBRÉ

Partie 1 : Pâte vanille



INGREDIENTS	QUANTITES (g)	POURCENTAGES (%)
Yumgo ENTIER POUDRE	21	4,1
Eau (pour hydrater la poudre)	70	13,5
Yaourt	60	11,6
Sucre	110	21,2
Farine T45	155	29,9
Levure chimique	10	1,9
Poudre d'amande	20	3,9
Extrait de vanille liquide	6	1,1
Sel	2	0,4
Margarine	60	11,6
Total	518	100,0



PROCESSUS

- Mélanger l'ensemble des ingrédients secs jusqu'à homogénéisation.
- Ajouter l'eau, la margarine, le yaourt et l'extrait de vanille liquide et mélanger le tout ensemble.



CONSEILS

- Pour obtenir un beau marbrage, il faut que les 2 pâtes aient la même texture. Ajuster au besoin l'appareil avec du lait de soja.

YUMGO

CAKE MARBRÉ

Partie 2 : Pâte cacao



INGREDIENTS	QUANTITES (g)	POURCENTAGES (%)
Yumgo ENTIER POUDRE	21	4,1
Eau (pour hydrater la poudre)	75	14,5
Yaourt	60	11,6
Sucre	110	21,3
Farine T45	130	25,1
Levure chimique	8	1,5
Poudre d'amande	20	3,9
Cacao	30	5,8
Sel	3	0,6
Margarine	60	11,6
Total	517	100,0



PROCESSUS

- Mélanger l'ensemble des ingrédients secs jusqu'à homogénéisation.
- Ajouter l'eau, la margarine et le yaourt et mélanger le tout ensemble.
- Ajouter la pâte au moule à cake et réaliser un trait d'huile
- Verser les deux appareils dans un moule à cake en alternant les couches.
- Cuire à 170°C pendant 45 minutes.



CONSEILS

- Pour obtenir un beau marbrage, il faut que les 2 pâtes aient la même texture. Ajuster au besoin l'appareil avec du lait de soja.
- Pour une meilleure conservation, puncher le cake à la sortie du four.

YUMGO

MARBLED CAKE

Part 1 : Vanilla Batter



INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
Yumgo <i>WHOLE POWDER</i>	21	4,1
Water (to hydrate the powder)	70	13,5
Yogurt	60	11,6
Sugar	110	21,2
T45 flour	155	29,9
Baking powder	10	1,9
Almond powder	20	3,9
Liquid extract of vanilla	6	1,1
Salt	2	0,4
Margarine	60	11,6
Total	518	100,0



PROCESS

- Mix all dry ingredients together until homogeneous.
- Add the water, margarine, yogurt, and liquid vanilla extract and mix everything together.



TIPS

YUMGO

MARBLED CAKE

Part 2 : Cocoa Batter



INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
Yumgo <i>WHOLE POWDER</i>	21	4,1
Water (to hydrate the powder)	75	14,5
Yogurt	60	11,6
Sugar	110	21,3
T45 flour	130	25,1
Baking powder	8	1,5
Almond powder	20	3,9
Cocoa	30	5,8
Salt	3	0,6
Margarine	60	11,6
Total	517	100,0



PROCESS

- Mix all dry ingredients together until homogeneous.
- Add the water, margarine, and yogurt and mix everything together.
- Add the batter into the cake tin and draw an oil line down the center.
- Add both batters into a cake tin, alternating layers.
- Bake at 180°C for 45 minutes.



TIPS

- To achieve a beautiful marbling, check that the consistency of your two doughs are identical.