



CHARLOTTE AUX FRAISES



ETAPE 1 : BISCUITS CUILLÈRE

INGREDIENTS	QUANTITES (g)	POURCENTAGES (%)
Yumgo GENOISE	40	8,0
Eau (pour hydrater la poudre)	210	42,0
Sucre	125	25,0
Farine T65	125	25,0
Total	500	100,0



PROCESSUS

- Mélanger Yumgo génoise et le sucre.
- Ajouter l'eau (utiliser au besoin un mixeur plongeant).
- Monter la préparation au batteur vitesse max pendant 10 min.
- Incorporer la farine.
- Pocher en cartouillère ou en biscuit individuel selon le montage souhaité et deux disques
- Saupoudrer de sucre glace 2 fois.
- Cuisson 180°C, 8 à 10 min.



CONSEILS

- Utiliser la force maximale du batteur pour faire monter l'appareil.
- Les biscuits peuvent être congelés.



CHARLOTTE AUX FRAISES



ETAPE 2 : APPAREIL A BAVAROISE

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Lait végétal	150	37,5
Vanille	-	-
Yumgo ENTIER POUDRE	7,5	1,9
Eau (pour hydrater la poudre)	30	7,5
Sucre	60	15,0
Pectine 325 NH 95	2,5	0,6
Crème végétale	150	37,5
Total	400	100,0



PROCESSUS

- Chauffer le lait et la vanille.
- Mélanger le Yumgo Entier poudre et l'eau afin de le réhydrater.
- Mélanger sucre et pectine, ajouter le Yumgo Entier réhydraté.
- Ajouter une partie du lait chaud et bien mélanger.
- Cuire l'ensemble des ingrédients à 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.
- Réserver avant le montage.



CONSEILS

- La bavaroise est stable à la congélation.



CHARLOTTE AUX FRAISES



ETAPE 3 : DRESSAGE



PROCESSUS

- Couper les fraises.. Réserver.
- Couper la cartouchiere à la taille du cercle et déposer le 1er disque au fond.
- Déposer une partie des fraises.
- Couler la moitié de la crème bavaroise.
- Déposer le second disque, puis les fraises et enfin couler la bavaroise jusqu'au haut des biscuits.
- Décorer de fraises et napper les avec un glaçage miroir neutre .
- Réserver au froid au moins 2 heures.



STRAWBERRY CHARLOTTE



STEP 1 : LADYFINGERS

INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
Yumgo GENOISE	40	8,0
Water (to hydrate the powder)	210	42,0
Sugar	125	25,0
T65 flour	125	25,0
Total	500	100,0



PROCESSUS

- Mix the Yumgo sponge cake and the sugar.
- Add the water (use an immersion blender if necessary).
- Beat the mixture with a mixer at maximum speed for 10 minutes.
- Add the flour.
- Pipe in the ladyfingers and 2 discs
- Sprinkle with icing sugar twice.
- Bake at 180°C, 8 to 10 minutes.



CONSEILS

- Use the maximum force of the standing mixer to whip the mixture.
- The biscuits can be frozen.

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

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



STRAWBERRY CHARLOTTE



STEP 2 : BAVAROISE CREAM

INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
Plant based milk	150	37,5
Vanille	-	-
Yumgo WHOLE POWDER	7,5	1,9
Water (to hydrate the powder)	30	7,5
Sugar	60	15,0
Pectin 325 NH 95	2,5	0,6
Plant based cream	150	37,5
Total	400	100,0



PROCESS

- Heat milk and vanilla.
- Mix Yumgo Whole powder and water to rehydrate it.
- Combine sugar and pectin, add Yumgo Whole.
- Add some hot milk and mix well.
- Boil all the ingredients.
- Cool quickly then smooth with a whisk. Use at 25°C.
- Whip the cream to a semi-whipped texture, incorporate in 3 times into the previous mixture.
- Set aside.



TIPS

- The bavaroise is freeze stable.

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

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



STRAWBERRY CHARLOTTE



STEP 3 : FINISHING



PROCESSUS

- Slice the strawberries. Set aside.
- Cut the cartridge to the size of the circle and place the first disc on the bottom.
- Place some of the strawberries on top.
- Pour half of the Bavarian cream over the top.
- Place the second disc, then the strawberries, and finally pour the Bavarian cream over the top of the biscuits.
- Decorate with strawberries and top with a neutral mirror glaze.
- Chill for at least 2 hours.

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

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