

L'oeuf sans la poule.

· 100% VÉGÉTAL · GOURMAND · 100% VÉGÉTAL · GOURMAND · 100% VÉGÉTAL · GOURMAND ·

# YUMGÖ

## Remplace les oeufs



Vegan



Riche en protéines  
et en fibres



Faible impact carbone

## Notre gamme générique

La gamme générique reproduit les fonctionnalités des oeufs



En liquide



En poudre

## Notre gamme applicative

Remplace les oeufs dans les applications spécifiques



Meringue  
italienne



Mousse  
/ Meringue  
française



Crème



Mix sauces



Mix Quiche

## Nos produits finis



Mayo sans oeufs



Cookies végétaux



Brownies végétaux  
\*bientôt disponible



Mousse au chocolat  
\*bientôt disponible

# Remplace le jaune d'oeuf

pour obtenir Yumgo Jaune liquide et équivalent en oeuf(s)



1

Verser Yumgo Jaune Poudre dans un récipient



2

Ajouter l'huile à la poudre



3

Ajouter l'eau au mélange



4

Mixer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant



5

Yumgo Jaune est prêt à être incorporé dans vos recettes



Flasher le QR code pour voir le tuto

## TABLEAU DE DOSAGE

Yumgo Jaune poudre		Eau		Huile		Jaune liquide		Equivalent en oeuf(s)
	<b>+</b>		<b>+</b>		<b>=</b>		<b>=</b>	
2g	+	16g	+	2g	=	20g	soit	1
64g	+	512g	+	64g	=	640g	soit	36

ÉMULSIFIANT • LIANT • COLORANT • GÉLIFIANT • ÉPAISSISSANT

## Ingrédients naturels



Pour 100g	Yumgo Jaune	Jaune d'oeuf
Valeurs nutritionnelles (kcal)	359 kcal	660 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	5g 0,9g	57g 17,6g
Glucides / Carbohydrates dont sucres	10,9g 1g	2,77g 0,07g
Fibres alimentaires	12,3g	0,0g
Protéines	61,5g	34,1g
Sel	2,9g	0,37g

Une fois réhydraté, Yumgo Jaune liquide se conserve au frais pendant 3 jours.

# Remplace le blanc d'oeuf

pour obtenir Yumgo blanc liquide et équivalent en oeuf(s)



1



Verser Yumgo Blanc Poudre dans l'eau

2



À l'aide d'un mixeur plongeant, mixer le mélange

3



Laisser reposer 2 minutes, Yumgo Blanc est prêt à être incorporé dans vos recettes



Flasher le QR code pour voir le tuto

## TABLEAU DE DOSAGE

Yumgo Blanc poudre	+	Eau	=	Blanc liquide	=	Equivalent en oeuf(s)
3g	+	27g	=	30g	soit	1
72g	+	648g	=	360g	soit	24

FOISSONNANT • LIANT • COAGULANT • COLORANT

## Ingrédients naturels



Pour 100g	Yumgo Blanc	Blanc d'oeuf
Valeurs nutritionnelles (kcal)	331 kcal	356 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	0,4g 0,1g	0,0g 0,0g
Glucides / Carbohydrates dont sucres	3,6g 0,0g	7,73g 5,4g
Fibres alimentaires	16g	0,0g
Protéines	70,1g	81,2g
Sel	2,1g	3,2g

Une fois réhydraté, Yumgo Blanc liquide se conserve au frais pendant 7 jours.

# Remplace l'oeuf entier

pour obtenir Yumgo Entier liquide et équivalent en oeuf(s)



1



Verser Yumgo Entier Poudre dans l'eau

2



À l'aide d'un mixeur plongeant, mixer le mélange

3



Yumgo Entier est prêt à être incorporé dans vos recettes



Flasher le QR code pour voir le tuto

## TABLEAU DE DOSAGE

Yumgo Entier poudre		Eau		Entier liquide		Equivalent en oeuf(s)
7g	+	43g	=	50g	soit	1
84g	+	516g	=	600g	soit	12

FOISSONNANT • LIANT • COAGULANT • COLORANT

## Ingrédients naturels



Pour 100g	Yumgo Entier	Oeuf entier
Valeurs nutritionnelles (kcal)	332 kcal	582 kcal
Matières grasses	0,7g	42g
dont acides gras saturés	0,2g	13,1g
Glucides / Carbohydrates	29,3g	3,11g
dont sucres	0,2g	0,3g
Fibres alimentaires	18,4g	0,0g
Protéines	42,8g	47,9g
Sel	0,1g	1,25g

Une fois réhydraté, Yumgo Entier liquide se conserve au frais pendant 3 jours.



# Mousse au chocolat



**30min**  
préparation

**2-3h**  
repos

**8**  
personnes



## PREPARATION

- Chauffer le lait de soja jusqu'à frémissement, verser sur le chocolat.
- Ajouter l'huile de coco ou la margarine et mélanger au mixeur plongeant.
- Laisser refroidir le mélange jusqu'à atteindre 35°C.
- Mélanger 19g de Yumgo Blanc en poudre et 161g d'eau afin de le réhydrater.
- Monter le Yumgo Blanc réhydraté en neige et incorporer le sucre cassonade progressivement durant le foisonnement.
- Incorporer délicatement Yumgo en neige dans le mélange chocolat.
- Réserver au frais pendant 2-3 heures.



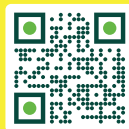
## INGREDIENTS

- Chocolat noir 68% \_\_\_\_\_ 300g
- Sucre cassonade \_\_\_\_\_ 60g
- Lait de soja \_\_\_\_\_ 180g
- Huile de coco ou margarine \_\_\_\_\_ 80g

- Yumgo Blanc Poudre \_\_\_\_\_ 19g
- Eau (pour hydrater la poudre) \_\_\_\_\_ 161g
- **OU**
- Yumgo Blanc LIQUIDE \_\_\_\_\_ 180g

## Astuces

Utiliser la force maximale  
du batteur pour monter  
les blancs en neige.



Nos recettes sur  
[www.yumgo.fr](http://www.yumgo.fr)



**YUMGO**

Nous écrire :

[hello@yumgo.fr](mailto:hello@yumgo.fr)



[www.yumgo.fr](http://www.yumgo.fr)



[@yumgofood](https://www.facebook.com/yumgofood)