

YUMGO

GAUFRES



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Lait entier ou lait végétal	180	38,0
Beurre ou margarine	45	9,0
Huile	15	3,2
Sucre	25	5,3
Extrait de vanille liquide	5	1,1
Yumgo ENTIER POUDRE	5	1,1
Eau (pour hydrater la poudre)	45	9,4
Levure de boulanger	5	0,9
Sel	2	0,4
Farine T45	150	31,6
Total	477	100,0



PROCESSUS

- Faire fondre le beurre et le mélanger avec l'huile.
- Mélanger la levure de boulanger avec le lait tiède (30°C) puis laisser reposer jusqu'à activation des levures.
- Dans un saladier, mélanger le Yumgo entier et le sucre
- Ajouter l'eau et le lait tiède. Mélanger
- Ajouter l'huile et le beurre fondu. Mélanger
- Ajouter la farine et le sel. Mélanger
- Laisser reposer 1 heure à température ambiante
- Faire cuire dans un gaufrier.



CONSEILS

- Les gaufres peuvent être congelées après cuisson et ressaisies quelques minutes au four.

YUMGO

WAFFLES



INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
Whole milk or plant based milk	180	38,0
Butter or margarine	45	9,0
Oil	15	3,2
Sugar	25	5,3
Liquid vanilla extract	5	1,1
Yumgo <i>WHOLE POWDER</i>	5	1,1
Water (to hydrate the powder)	45	9,4
Fresh yeast	5	0,9
Salt	2	0,4
T45 flour	150	31,6
Total	477	100,0



PROCESS

- Melt the butter and mix it with the oil.
- Combine the baker's yeast with the warm milk (30°C) and let it rest until the yeast is activated.
- Mix the Yumgo Whole Egg and the sugar.
- Add the water and mix until well combined.
- Add the milk and mix.
- Add the butter-oil mixture and mix.
- Add the flour and salt, then mix until a homogeneous batter is obtained.
- Let the batter rest for 1 hour at room temperature.
- Cook the batter in a waffle iron.



TIPS

- The waffles can be frozen and refreshed in the oven.

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

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