



## GÉNOISE (Yumgo génoise)



| INGREDIENTS                   | QUANTITES (g) | POURCENTAGES (%) |
|-------------------------------|---------------|------------------|
| Yumgo GENOISE                 | 37,5          | 7,5              |
| Eau (pour hydrater la poudre) | 187,5         | 37,5             |
| Sucre                         | 137,5         | 27,5             |
| Farine T65                    | 137,5         | 27,5             |
| <b>Total</b>                  | <b>500</b>    | <b>100,0</b>     |



### 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
- Verser la préparation en plaque ou en moule
- Cuisson 180°C, 8 à 10 min en plaque, 25 min en moule.
- Laisser refroidir avant de découper.



### CONSEILS

- Utiliser la force maximale du batteur pour faire monter la génoise.



## GENOISE (Yumgo genoise)



| INGREDIENTS                   | QUANTITIES (g) | PERCENTAGES (%) |
|-------------------------------|----------------|-----------------|
| Yumgo GENOISE                 | 37,5           | 7,5             |
| Water (to hydrate the powder) | 187,5          | 37,5            |
| Sugar                         | 137,5          | 27,5            |
| T65 flour                     | 137,5          | 27,5            |
| Total                         | 500            | 100,0           |



### PROCESSUS

- Mix the Yumgo sponge cake and 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.
- Pour the mixture into a baking sheet or pan.
- Bake at 180°C, 8 to 10 minutes on a baking sheet, 25 minutes in a pan.
- Let cool before cutting.



### CONSEILS

- Use the maximum force of the standing mixer to whip the mixture.

For your questions and projects, contact us at [innovation@yumgo.fr](mailto:innovation@yumgo.fr)

Find us at [www.yumgo.fr/conseil-innovation](http://www.yumgo.fr/conseil-innovation)