



MADELEINES THYM CITRON



INGREDIENTS	QUANTITES (g)	POURCENTAGES (%)
Margarine	100	15,2
Zest de citron	-	-
Thym	-	-
Farine	200	30,3
Sucre	150	22,7
Levure chimique	10	1,5
Lait ou lait de soja	50	7,6
Yumgo ENTIER POUDRE	24	3,6
Eau (pour hydrater la poudre)	126	19,1
Total	660	100,0



PROCESSUS

- la veille, faire chauffer la margarine, les zests de citron et le thym. Laisser infuser.
- Mélanger Yumgo Entier Poudre avec l'eau pour le réhydrater.
- Ajouter le sucre, le lait et la vanille.
- Incorporer la farine et la levure chimique tamisées
- Ajouter la margarine fondue mais pas chaude et lisser.
- Cuire 3 min à 210°C, puis baisser à 180°C pour finir la cuisson (3 à 5 minutes selon la taille).



CONSEILS

- Laisser reposer l'appareil au moins 3h au frais pour un meilleur développement au four.



MADELEINES THYM CITRON



INGREDIENTS	QUANTITES (g)	POURCENTAGES (%)
Sucre glace	100	83,3
Jus de citron	15	12,5
Thym	-	-
Huile d'olive	5	4,2
Total	120	100,0



PROCESSUS

- Tailler le thym très finement.
- Mélanger tous les ingrédients.
- Au besoin ajuster la texture pour obtenir un glaçage nappant mais pas coulant.
- Glacer les madeleines.
- Sécher 1 minute au four à 180°C.



CONSEILS



MADELEINES THYME LEMON



INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
Margarine	100	15,2
Lemon zest	-	-
Thyme	-	-
Flour	200	30,3
Sugar	150	22,7
Baking powder	10	1,5
Milk or soy milk	50	7,6
Yumgo <i>WHOLE POWDER</i>	24	3,6
Water (to hydrate the powder)	126	19,1
Total	660	100,0



PROCESS

- The day before, heat the margarine, lemon zest, and thyme. Let it steep.
- Mix the Yumgo Whole Powder with the water to rehydrate.
- Add the sugar, milk, and vanilla.
- Stir in the sifted flour and baking powder.
- Add the melted but not hot margarine and smooth.
- Cook for 3 minutes at 210°C, then reduce the heat to 180°C to finish cooking (3 to 5 minutes depending on the size).



TIPS

- Keep refrigerated for 3 hours for a better development in the oven.

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

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



MADELEINES THYME LEMON



INGREDIENTS	QUANTITES (g)	POURCENTAGES (%)
Icing sugar	100	83,3
Lemon juice	15	12,5
Thyme	-	-
Olive oil	5	4,2
Total	120	100,0



PROCESSUS

- Finely chop the thyme.
- Mix all ingredients together.
- If necessary, adjust the texture to obtain a glaze that is smooth but not fluid.
- Ice the madeleines.
- Dry for 1 minute in the oven at 180°C.



CONSEILS