



OEUFS BROUILLÉS



INGREDIENTS	QUANTITES (g)	POURCENTAGES (%)
Yumgo omelette	54	13,5
Eau (pour hydrater la poudre)	292	73,0
Huile (pour hydrater la poudre)	54	13,5
Poivre	-	-
Total	400	100,0



PROCESSUS

- Mélanger Yumgo omelette, l'huile et l'eau et mixer (mixeur plongeant, blender ou autre ...).
- Verser la préparation dans une sauteuse huilée à feu vif.
- Mélanger en continu jusqu'à épaississement puis réduire le feu, et assaisonner.
- Poursuivre la cuisson 3 à 4 minutes en continuant de mélanger.
- Servir.



CONSEILS

- Le mix est déjà salé mais il est possible d'ajouter du sel de Kala Namak en fin de cuisson pour se rapprocher du goût de l'oeuf.
- Il est possible d'ajouter de la crème ou d'autres assaisonnements.
- Il est possible de les réchauffer au micro-onde.
- Il est possible de congeler les oeufs brouillés.



SCRAMBLED EGGS



INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
Yumgo omelet	54	13,5
Water (to hydrate the powder)	292	73,0
Oil (to hydrate the powder)	54	13,5
Pepper	-	-
Total	400	100,0



PROCESS

- Combine the Yumgo omelet, oil, and water and blend (with blender or immersion blender, ...).
- Pour the mixture into an oiled skillet over high heat.
- Stir continuously until thickened, then reduce the heat and season.
- Continue cooking for 3 to 4 minutes, stirring constantly.
- Serve.



TIPS

- The mix is already salted, but you can add Kala Namak salt at the end of cooking to achieve a more egg-like flavor.
- You can add cream or other seasoning.
- You can reheat them in the microwave.
- You can freeze the scrambled eggs.

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

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