YUMGO

PANCAKE



INGREDIENTS	QUANTITES (g)	POURCENTAGES (%)
Farine	250	32,9
Sucre	30	3,9
Poudre à lever	11	1,4
Sel	2	0,3
Lait ou lait végétal	300	39,5
Beurre ou huile de tournesol	65	8,6
Yumgo *ENTIER POUDRE*	**14**	**1,8**
Eau (pour hydrater la poudre)	**88**	**11,6**
Total	**760**	**100,0**

PROCESSUS

- Mélanger la farine, le sucre, la levure chimique et le sel.
- Dans un autre récipient, mélanger le lait, le beurre fondu, le Yumgo Entier poudre et l'eau.
- Combiner les deux et bien mélanger.
- Laisser reposer 10 min.
- Faire chauffer la poêle sur feu moyen et la graisser.
- Faire des amats de pâtes de 30 - 50 g. Retourner le pancakes quand des bulles apparaissent sur le dessus. Laisser cuire sur l'autre face encore 1 min.

CONSEILS

- Les pancakes doivent au moins cuire 3 min. S'ils colorent trop vite baisser la température de la plaque.

Pour toutes vos questions hello@yumgo.fr
Retrouvez-nous sur www.yumgo.fr

YUMGO

PANCAKE



INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
Flour	250	32,9
Sugar	30	3,9
Baking powder	11	1,4
Salt	2	0,3
Milk or plant-based milk	300	39,5
Butter or sunflower oil	65	8,6
Yumgo *WHOLE POWDER*	**14**	**1,8**
Water (to hydrate the powder)	**88**	**11,6**
Total	**760**	**100,0**

PROCESS

- Mix flour, sugar, baking powder and salt.
- In a separate bowl, combine milk, melted butter, Yumgo Whole powder and water.
- Combine and mix well.
- Let stand 10 min.
- Heat frying pan over medium heat and grease.
- Make 30 - 50 g pancakes. Turn pancakes over when bubbles appear on top. Cook on the other side for a further 1 min.

TIPS

- The pancakes should cook for at least 3 min. If they color too quickly, lower the frying pan's temperature.

For your questions and projects, contact us at hello@yumgo.fr
Find us at www.yumgo.fr