

YUMGO

PÂTE A FONCER



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Yumgo <i>JAUNE POUDRE</i>	1	0,4
Huile de colza (pour hydrater la poudre)	1	0,4
Eau (pour hydrater la poudre)	8	3,1
Farine de blé T65	105	41,3
Fécule de pomme de terre	30	11,8
Sel	2	0,8
Sucre	3	1,2
Beurre ou margarine	76	29,9
Lait ou lait végétal	28	11,0
Total	254	100,0



PROCESSUS

- Réhydrater YUMGO Jaune Poudre avec l'eau et l'huile.
- Sabler les ingrédients secs avec le beurre.
- Mélanger le lait et Yumgo.
- Incorporer dans la pâte. Pétrir sans corser.
- Réfrigérer la pâte.
- Étaler et façonner selon la forme souhaitée.



CONSEILS

- La pâte peut être congelée puis cuite ultérieurement.

YUMGO

PÂTE A FONCER



INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
Yumgo <i>YOLK POWDER</i>	1	0,4
Rapeseed oil (to hydrate the powder)	1	0,4
Water (to hydrate the powder)	8	3,1
T65 flour	105	41,3
Potato starch	30	11,8
Salt	2	0,8
Sugar	3	1,2
Butter or margarine	76	29,9
Milk or soy milk	28	11,0
Total	254	100,0



PROCESS

- Rehydrate Yumgo Yolk Powder with water and oil.
- Sand dry ingredients with butter.
- Combine milk and YUMGO.
- Pour the liquids into the dough.
- Chill the dough.
- Roll out and shape it into the mole desired.



TIPS

- The dough can be frozen

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

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