



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
YUMGO Omelette	30	4,1
Eau	160	21,3
Lait demi-écrémé / lait végétal	250	33,9
Crème liquide / crème végétale	250	33,9
Farine T45	50	6,8
Pâte brisée	1 pâte	-
Sel et poivre	-	-
Garniture de votre choix	-	-
Total	740	100,0



PROCESSUS

- Faire préchauffer le four à 180°C.
- Mélanger toutes les poudres ensemble.
- Ajouter les liquides et mélanger au mixeur plongeant.
- Verser l'appareil sur une pâte brisée.
- Ajouter la garniture de votre choix.
- Faire cuire 50 min à 180°C.



CONSEILS

- Attendre le refroidissement complet de la quiche avant de la couper.
- L'appareil à quiche peut aussi être cuit sans pâte.



INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
YUMGO Omelette	30	4,1
Water	160	21,3
Milk / plant-based milk	250	33,9
Heavy cream / plant-based cream	250	33,9
Flour	50	6,8
Shortcrust pastry	1 pastry	-
Salt and pepper	-	-
Fillings of your choice	-	-
Total	740	100,0



PROCESS

- Preheat the oven to 180°C (350°F).
- Mix all the dry ingredients together.
- Add the liquids and blend with an immersion blender.
- Pour the mixture over a shortcrust pastry.
- Add the toppings/fillings of your choice.
- Bake for 50 minutes at 180°C (350°F).



TIPS

- Allow the quiche to cool completely before slicing.
- The quiche filling can also be baked crustless.