

YUMGO

CAKE SALÉ



INGRÉDIENTS	QUANTITES (g)	POURCENTAGES (%)
Farine T45	350	38,2
Levure chimique	14	1,5
Sel	3	0,3
Yumgo ENTIER Poudre	40	4,4
Eau (pour hydrater la poudre)	210	22,9
Lait de soja	200	21,8
Huile d'olive	100	10,9
Garniture	-	-
Total	917	100,0



PROCESSUS

- Mélanger la farine, la levure, le sel et le Yumgo Entier Poudre.
- Mélanger l'eau et le lait de soja et ajouter les petit à petit au mélange de poudre sans trop travailler la pâte.
- Ajouter l'huile.
- Ajouter à la maryse la garniture.
- Cuire 50 min à 180°C.



CONSEILS

- Utiliser de préférence un moule en métal huilé et fariné.
- Peut être conservé au frais filmé de 7 à 10 jours ou congelé.

Pour toutes vos questions et vos projets innovation@yumgo.fr
Retrouvez-nous sur www.yumgo.fr/conseil-innovation

YUMGO

SAVORY CAKE



INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
T45 flour	350	38,2
Baking powder	14	1,5
Salt	3	0,3
Yumgo <i>WHOLE POWDER</i>	40	4,4
Water (to hydrate the powder)	210	22,9
Soy milk	200	21,8
Olive oil	100	10,9
Filling	-	-
Total	917	100,0



PROCESS

- Mix the flour, baking powder, salt and Yumgo Whole Powder.
- Mix the water and soy milk and add them little by little to the powder mixture without working the dough too much.
- Add the oil.
- Add the filling with a spatula.
- Cook for 50 min at 180°C.



TIPS

- Use a metal mold, oiled and floured.
- The cake can be kept in a cool place, in a plastic wrap, for 7 to 10 days and can be frozen for longer storage.

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

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