

# YUMGO

## CANNELÉ



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Lait ou lait de soja	2500	41,2
Sucre	1080	17,8
Sel	20	0,3
Beurre ou margarine	240	4,0
Vanille	-	-
Rhum	200	3,3
Farine	1000	16,5
Amidon de maïs	30	0,5
<b>Yumgo ENTIER POUDRE</b>	<b>120</b>	<b>2,0</b>
Eau (pour hydrater la poudre)	<b>683</b>	<b>11,3</b>
<b>Yumgo JAUNE POUDRE</b>	<b>22</b>	<b>0,4</b>
Eau (pour hydrater la poudre)	<b>146</b>	<b>2,4</b>
Huile de colza (pour hydrater la poudre)	<b>22</b>	<b>0,4</b>
<b>Total</b>	<b>6063</b>	<b>100,0</b>

Pour toutes vos questions et vos projets [innovation@yumgo.fr](mailto:innovation@yumgo.fr)  
Retrouvez-nous sur [www.yumgo.fr/conseil-innovation](http://www.yumgo.fr/conseil-innovation)

# YUMGO

## CANNELÉ



### PROCESSUS

#### JOUR 1

- Chauffer la moitié du lait avec le beurre, le sucre, le sel et la vanille.
- Ajouter au mélange précédent l'autre moitié du lait encore froid, les YUMGO Entier & Jaune rehydratés et le rhum.
- Une fois refroidi à 29°C, mélanger une petite partie du liquide avec le mélange amidon de maïs / farine pour former un appareil épais.
- Ajouter le reste du liquide, tamiser et débarrasser dans un contenant hermétique.
- Laisser reposer 24 à 48h à +4°C.

#### JOUR 2

- Préchauffer les moules à 230°C.
- Graisser les moules puis retourner sur grille pour laisser couler l'excédent.
- Mélanger délicatement l'appareil en s'assurant qu'il n'y a plus de dépôt.
- Remplir les moules avec 80g d'appareil par moule (ou jusqu'à 0,5cm du bord).
- Baisser la température du four à 200°C, enfourner 20min.
- Baisser la température du four à 180°C, cuire 25 min jusqu'à la couleur souhaitée.
- Démouler, laisser refroidir sur grille minimum 1h.



### CONSEILS

- Si les cannelés ont été congelés après cuisson ou conservés une nuit avant d'être dégustés, enfourner les cannelés 5 min à 180°C.

Pour toutes vos questions et vos projets [innovation@yumgo.fr](mailto:innovation@yumgo.fr)  
Retrouvez-nous sur [www.yumgo.fr/conseil-innovation](http://www.yumgo.fr/conseil-innovation)

# YUMGO

## CANNELÉ



INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
Milk or soy milk	2500	41,2
Sugar	1080	17,8
Salt	20	0,3
Butter or margarine	240	4,0
Vanilla	-	-
Rum	200	3,3
Flour	1000	16,5
Cornstarch	30	0,5
<b>Yumgo <i>WHOLE POWDER</i></b>	<b>120</b>	<b>2,0</b>
<b>Water (to hydrate the powder)</b>	<b>683</b>	<b>11,3</b>
<b>Yumgo <i>YOLK POWDER</i></b>	<b>22</b>	<b>0,4</b>
<b>Water (to hydrate the powder)</b>	<b>146</b>	<b>2,4</b>
<b>Rapeseed oil (to hydrate the powder)</b>	<b>22</b>	<b>0,4</b>
<b>Total</b>	<b>6063</b>	<b>100,0</b>

For your questions and projects, contact us at [innovation@yumgo.fr](mailto:innovation@yumgo.fr)

Find us at [www.yumgo.fr/conseil-innovation](http://www.yumgo.fr/conseil-innovation)

# YUMGO

## CANNELÉ



### PROCESS

#### DAY 1

- Heat half of the milk with the vanilla, butter, sugar and salt
- Add remaining cold milk, eggs and rum
- Once at 29°C, whisk in a little amount of liquids into the flour / cornstarch mix to form a thick paste.
- Slowly whisk in remaining liquid. Strain the mixture into a container.
- Rest batter 24-48 hours at 4°C.

#### DAY 2

- Preheat molds to 230°C
- Heavily grease molds with fat spray and flip over molds to pour out extra grease.
- Gently re-homogenize mixture with a rubber spatula, making sure to scrape the sides and bottom of the container.
- Fill copper molds with 80g of batter per mold, or 1/2cm from top
- Lower temperature to 200°C, bake 20 min.
- Lower temperature to 180°C, bake 25 min or until mahogany brown.
- Cool on cooling rack at least 1 hour until completely cool.



### TIPS

- If eating the next day, recrisp in the oven at 180°C for 5 min.

For your questions and projects, contact us at [innovation@yumgo.fr](mailto:innovation@yumgo.fr)

Find us at [www.yumgo.fr/conseil-innovation](http://www.yumgo.fr/conseil-innovation)