

YUMGO

COOKIES



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Beurre ou margarine	113	17,2
Sucre	200	30,5
Sel	2	0,3
Levure	6	0,9
Yumgo ENTIER POUDRE	7	1,0
Eau (pour hydrater la poudre)	44	6,6
Extrait de vanille	5	0,8
Farine de blé T65	280	42,7
Total	656	100,0



PROCESSUS

- Mélanger le beurre, le sucre, le sel et la levure chimique pendant 2 minutes à vitesse faible et 3 minutes à vitesse moyenne.
- Réhydrater YUMGO avec l'eau
- Ajouter lentement YUMGO réhydraté et la vanille
- Incorporer la farine
- Mettre la pâte au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment ferme pour être découpée à la cuillère.
- Prélever la pâte à biscuits et l'aplatir en disques.
- Cuire au four à 160°C pendant 10 à 15 minutes



CONSEILS

- Pour avoir des cookies parfaitement ronds, utiliser un emporte-pièce.

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

YUMGO

COOKIES



INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
Butter or margarine	113	17,2
Sugar	200	30,5
Salt	2	0,3
Baking powder	6	0,9
Yumgo <i>WHOLE POWDER</i>	7	1,0
Water (to hydrate the powder)	44	6,6
Vanilla extract	5	0,8
Flour T65	280	42,7
Total	656	100,0



PROCESS

- Mix butter, sugar, salt and baking powder for 2 minutes on low speed, 3 minutes medium speed biscuit
- Rehydrate YUMGO with water
- Slowly, add YUMGO Whole rehydrated and vanilla
- Fold in flour
- Chill the dough in the refrigerator until the dough is firm enough to scoop
- Scoop cookie dough and flatten into disks
- Bake 160°C 10-15 min



TIPS

- You can use cutter to have rounded cookie.

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

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