

YUMGO

CRÊPES



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Farine	300	27,5
Huile de tournesol	40	3,7
Lait ou lait d'amande	600	55,0
Yumgo <i>ENTIER POWDRE</i>	20	1,8
Eau (pour hydrater la poudre)	130	11,9
Total	1090	100,0



PROCESSUS

- Mélanger la farine et le Yumgo Entier poudre.
- Ajouter l'eau, l'huile et mixer.
- Ajouter le lait au fur et à mesure et mélanger le tout.
- Faire chauffer une poêle antiadhésive et la huiler très légèrement.
- Verser une louche de pâte, la répartir dans la poêle puis attendre qu'elle soit cuite d'un côté avant de la retourner.
- Cuire ainsi toutes les crêpes à feu doux.



CONSEILS

- Vous pouvez végétaliser la recette en utilisant du lait végétal et une matière grasse végétale.

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

YUMGO

CRÊPES



INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
Flour	300	27,5
Oil	40	3,7
Milk or almond milk	600	55,0
Yumgo <i>WHOLE POWDER</i>	20	1,8
Water (to hydrate the powder)	130	11,9
Total	1090	100,0



PROCESS

- Mix the flour and the Whole Yumgo powder.
- Add water, oil and mix.
- Gradually add the milk and mix everything together.
- Heat a non-stick pan and lightly oil it.
- Pour a ladle of batter, distribute it in the pan and wait for it to be cooked on one side before turning it over.
- Cook all the pancakes over low heat.



TIPS

- To have a plant based recipe you can use plant based milk.

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

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