

# YUMGO

## MAYONNAISE



INGREDIENTS	QUANTITES (g)	POURCENTAGES (%)
Yumgo Jaune <b>POUDRE</b>	13	2,5
Eau (pour hydrater la poudre)	79	15,9
Moutarde	27	5,3
Vinaigre blanc	9	1,8
Jus de citron	3	0,5
Huile de tournesol	368	74,0
<b>Total</b>	<b>498</b>	<b>100,0</b>

### POINTS D'ATTENTION

- Ajouter le vinaigre et le jus de citron avant l'incorporation d'huile.
- Utiliser un mixeur plongeant pour réaliser la sauce.
- Incorporer l'huile très progressivement.



### PROCESSUS

- Mélanger YUMGO Jaune poudre avec l'eau.
- Ajouter la moutarde, le vinaigre et le jus de citron à la préparation précédente et mélanger.
- A l'aide d'un mixeur plongeant ajouter progressivement l'huile de tournesol pendant environ 6 minutes.
- Une fois l'huile totalement incorporée, mélanger 1 minute supplémentaire.



### CONSEILS

- Lors d'un changement d'échelle : allonger la durée du mélange.
- Pour plus de gourmandise assaisonner la base de mayonnaise comme vous le souhaitez.

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)



INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
Yumgo Yolk <i>POWDER</i>	13	2,5
<i>Water (to hydrate the powder)</i>	79	15,9
Mustard	27	5,3
White vinegar	9	1,8
Lemon juice	3	0,5
Sunflower oil	368	74,0
<b>Total</b>	<b>498</b>	<b>100,0</b>

### POINTS OF ATTENTION

- Add vinegar and lemon juice before adding oil.
- Use a hand blender.
- Incorporate oil very slowly.



### PROCESS

- Mix YUMGO Yolk powder with the water.
- Add the mustard, vinegar and lemon juice to the previous preparation and mix.
- Using a hand blender, gradually add the sunflower oil for about 6 minutes.
- Once the oil is fully incorporated, mix for 1 additional minute.



### TIPS

- When changing scale: extend the mixing time.
- For more options, season the mayonnaise base as desired.