

# YUMGO

## PÂTE SUCRÉE



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Farine	1000	35,9
Beurre	600	21,5
Sucre glace	480	17,2
Poudre d'amande	180	6,5
Sel	3	0,1
Fécule de pomme de terre	300	10,8
<b>Yumgo ENTIER POUDRE</b>	<b>34</b>	<b>1,2</b>
<b>Eau (pour hydrater la poudre)</b>	<b>192</b>	<b>6,9</b>
<b>Total</b>	<b>2788</b>	<b>100,0</b>



### PROCESSUS

- Mélanger tous les ingrédients secs ensemble.
- Sabler les poudres avec le beurre.
- Mélanger Yumgo Entier poudre avec l'eau.
- Ajouter dans la préparation et mélanger.
- Réserver au frais avant utilisation.
- Cuisson à blanc: Cuire 25min à 160°C



### CONSEILS

- Remplacer la poudre d'amande par de la noisette pour un goût plus prononcé.

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)



## SHORTCRUST DOUGH



INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
Flour	1000	35,9
Butter	600	21,5
Icing sugar	480	17,2
Almond powder	180	6,5
Salt	3	0,1
Potato starch	300	10,8
<b>Yumgo <i>WHOLE POWDER</i></b>	<b>34</b>	<b>1,2</b>
<b>Water (to hydrate the powder)</b>	<b>192</b>	<b>6,9</b>
<b>Total</b>	<b>2788</b>	<b>100,0</b>



### PROCESS

- Combine the dry ingredients together.
- Mix all the dry ingredients with the butter.
- Mix Yumgo Whole with water.
- Add the Yumgo mixture and knead until homogenous.
- Cool down quickly.
- Bake 25 mins at 160°C.



### TIPS

- Replace the almond powder with hazelnut for a stronger taste.

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)