



### INGRÉDIENTS

### QUANTITÉS (g)

### POURCENTAGES (%)

Farine T65	93	36,5
Levure chimique	3	1,2
Sucre	60	23,5
Sel	1	0,4
Beurre	70	27,5
<b>Yumgo JAUNE POUDRE</b>	<b>3</b>	<b>1,2</b>
Eau (pour hydrater la poudre)	22	8,5
Huile de colza (pour hydrater la poudre)	3	1,2
<b>Total</b>	<b>255</b>	<b>100,0</b>



### PROCESSUS

- Sabler le beurre avec les ingrédients secs.
- Mélanger Yumgo Jaune poudre, l'eau et l'huile afin de l'hydrater.
- Incorporer le mélange précédent dans Yumgo jaune réhydraté.
- Étaler la pâte dans un moule carré de 16x16 cm.
- Cuire au four 20 min à 160°C.



### CONSEILS

- Servir avec des fruits frais et de la chantilly pour plus de gourmandise.

# YUMGO

## SABLÉ BRETON



INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
T65 Flour	93	36,5
Baking powder	3	1,2
Sugar	60	23,5
Salt	1	0,4
Butter	70	27,5
<b>Yumgo YOLK POWDER</b>	<b>3</b>	<b>1,2</b>
Water (to hydrate the powder)	22	8,5
Rapeseed oil (to hydrate the powder)	3	1,2
<b>Total</b>	<b>255</b>	<b>100,0</b>



### PROCESS

- Sand butter with dry ingredients.
- Mix Yumgo Yolk powder, water and oil to rehydrate it.
- Knead in rehydrated Yumgo Yolk.
- Spread dough in square 16x16 cm square mold.
- Bake 20 min at 160°C.



### TIPS

- Add toppings and chantilly to make it even tastier.

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)