



ETAPE 1 : PÂTE SUCRÉE

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



PROCESSUS

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



CONSEILS

- Remplacer la poudre d'amande par de la noisette pour un goût plus prononcé.
- Etanchéifier les fonds de tarte à l'aide de beurre de cacao.



ETAPE 2 : CRÉMEUX CITRON

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Sucre	250	25,0
Pectine NH	15	1,5
Bicarbonate de soude	2	0,2
Yumgo ENTIER POUDRE	43	4,3
Purée de citron	207	20,7
Eau	313	31,3
Zeste de citron	5	0,5
Huile de coco	165	16,5
Total	1000	100,0



PROCESSUS

- Mélanger le sucre, la pectine, le bicarbonate de soude et Yumgo Entier poudre.
- Chauffer la purée de citron, l'eau et les zestes de citron à 45°C.
- Ajouter les poudres.
- Cuire à 85°C.
- Verser sur l'huile de coco et mixer.
- Refroidir rapidement.
- Couler dans les fonds de tarte cuit à blanc.



CONSEILS

- Se conserve au frais jusqu'à J+3.
- Le crémeux citron peut être congelé pour une conservation prolongée.



ETAPE 3 : MERINGUE À L'ITALIENNE

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Eau 1	65	17,8
Sucre	200	54,6
Yumgo BLANC POUDRE	11	3,0
Eau 2 (pour hydrater la poudre)	50	13,7
Jus de citron (pour hydrater la poudre)	40	10,9
Total	366	100,0



PROCESSUS

- Réaliser un sirop avec l'eau 1 et le sucre, puis le cuire à 118°C.
- En parallèle, mettre l'eau 2 et le jus de citron dans la cuve du batteur et y ajouter Yumgo Blanc poudre.
- Monter les blancs mousseux et y verser le sirop lentement.
- Monter jusqu'à l'obtention d'un bec d'oiseau.
- Pocher sur le crémeux citron afin de le recouvrir intégralement.



CONSEILS

- Lors de l'incorporation du sirop dans Yumgo Blanc, diminuer la vitesse du batteur (env. 6). Une fois le sirop incorporé, augmenter la vitesse force max pendant plusieurs minutes



ETAPE 4 : FINITION

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Sucre glace	10	100,0
Total	10	100,0



PROCESSUS

- Saupoudrer la meringue italienne de sucre glace.
- Caraméliser légèrement à l'aide d'un chalumeau, ou pendant 2 minutes au four à 230°C.

LEMON MERINGUE TART



1 STEP : PATE SUCREE

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



PROCESS

- Mix all dry ingredients together.
- Sand the powders with the butter.
- Mix Yumgo Whole powder with water.
- Add to previous mixture and stir.
- Set aside in a cool place before use.
- Bake at 160°C for 25 min.



TIPS

- Replace almond powder with hazelnut for a stronger taste.
- Seal tart shells with cocoa butter.

LEMON MERINGUE TART



STEP 2 : LEMON CREMEUX

INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
Sugar	250	25,0
NH pectin	15	1,5
Baking soda	2	0,2
Yumgo <i>WHOLE POWDER</i>	43	4,3
Lemon puree	207	20,7
Water	313	31,3
Lemon zest	5	0,5
Coconut oil	165	16,5
Total	1000	100,0



PROCESS

- Mix sugar, pectin, baking soda and Yumgo Whole powder.
- Heat lemon puree, water and lemon zest to 45°C.
- Add powders.
- Pour onto coconut oil and blend.
- Cool quickly.
- Pour into baked shells.



CONSEILS

- Keep refrigerated until D+3.
- Lemon cream can be frozen for longer storage.

LEMON MERINGUE TART



STEP 3 : ITALIAN MERINGUE

INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
Water 1	65	17,8
Sugar	200	54,6
Yumgo <i>WHITE POWDER</i>	11	3,0
Water 2 (to hydrate the powder)	50	13,7
Lemon juice (to hydrate the powder)	40	10,9
Total	366	100,0



PROCESS

- Make a syrup with the water 1 and sugar, then bake at 118°C.
- At the same time, place water 2 and lemon juice in the mixer bowl and add Yumgo White powder.
- Whip Yumgo whites until foamy and pour in the syrup slowly.
- Whip until stiff peaks appears.
- Pipe over the lemon cream until completely covered.



CONSEILS

- When incorporating the syrup into Yumgo whites, reduce the mixer speed (approx. 6). Once the syrup has been incorporated, increase speed to max for several minutes.



STEP 4 : FINISHING

INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
Icing sugar	10	100,0
Total	10	100,0



PROCESS

- Sprinkle the Italian meringue with icing sugar.
- Caramelize lightly with a blowtorch, or for 2 minutes in the oven at 230°C.