



ETAPE 1 : PÂTE SUCRÉE

INGREDIENTS	QUANTITES (g)	POURCENTAGES (%)
Farine	125	35,7
Margarine	75	21,4
Sucre glace	60	17,1
Poudre d'amande	23	6,6
Sel	1	0,3
Fécule de pomme de terre	38	10,9
Yumgo ENTIER POWDRE	4	1,2
Eau (pour hydrater la poudre)	24	6,8
Total	350	100,0



PROCESSUS

- Mélanger tous les ingrédients secs ensemble.
- Sabler les poudres avec la margarine.
- Mélanger Yumgo Entier poudre avec l'eau.
- Ajouter dans la préparation et mélanger.
- Réserver au frais avant utilisation.



ETAPE 2 : CREME D'AMANDE

INGREDIENTS	QUANTITES (g)	POURCENTAGES (%)
Margarine	129	25,8
Sucre	104	20,8
Amidon de maïs	33	6,5
Poudre d'amande	155	31,0
Yumgo ENTIER POUDRE	10	2,1
Eau (pour hydrater la poudre)	70	13,9
Total	500	100



PROCESSUS

- Mélanger au batteur le beurre ou la margarine pommade, le sucre, la poudre d'amande et l'amidon de maïs jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- Mélanger Yumgo Entier Poudre avec l'eau afin de le réhydrater.
- Ajouter Yumgo Entier Poudre préalablement réhydraté petit à petit, en évitant de trop foisonner l'appareil.
- Débarrasser en poche.



ETAPE 3 : DRESSAGE



PROCESSUS

- Foncer la pâte sucrée pour une grande tarte ou une dizaine de tartelettes et pocher la crème d'amande.
- Cuire 25 à 30 minutes à 160°C.
- Laisser refroidir.
- Découper de fines tranches de pêche et les dresser en quinconce de l'extérieur vers l'intérieur pour former une rose.
- Glacer les avec une nappage neutre pour une meilleur conservation.



STEP 1 : SHORTCRUST DOUGH

INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
Flour	125	35,9
Margarine	75	21,5
Icing sugar	60	17,2
Almond powder	23	6,5
Salt	1	0,1
Potato starch	38	10,8
Yumgo <i>WHOLE POWDER</i>	4	1,2
Water (to hydrate the powder)	24	6,9
Total	350	100,0



PROCESS

- Combine the dry ingredients together.
- Mix all the dry ingredients with the margarine.
- Mix Yumgo Whole with water.
- Add the Yumgo mixture and knead until homogenous.
- Cool down quickly.



STEP 2 : ALMOND CREAM

INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
Margarine	129	25,8
Sugar	104	20,8
Cornstarch	33	6,5
Almond powder	155	31,0
Yumgo <i>WHOLE POWDER</i>	10	2,1
Water (to hydrate the powder)	70	13,9
Total	500	100



PROCESS

- Using a mixer, mix the butter or softened margarine, sugar, almond flour, and cornstarch until smooth.
- Mix the rehydrated Yumgo Whole Powder with the water to rehydrate it.
- Add the previously rehydrated Yumgo Whole Powder little by little, avoiding over-whipping the mixture.
- Transfer to a piping bag.

YUMGO

PEACH PIE



STEP 3 : ASSEMBLY AND FINISHING



PROCESS

- Line the sweet pastry for a large tart or ten tartlets and pipe the almond cream on top.
- Bake for 25 to 30 minutes at 160°C.
- Let cool.
- Cut thin peach slices and arrange them in a staggered pattern from the outside inwards to form a rose.
- Glaze them with a neutral glaze for better preservation.

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

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