



TARTELETTE MELON MASCARPONE



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 <i>ENTIER POUDRE</i>	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.



TARTELETTE MELON MASCARPONE



ETAPE 2 : APPAREIL MASCARPONE

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Yumgo Jaune POUDRE	15,0	1,2
Sucre (1)	60,0	4,7
Lait de soja	260,0	20,6
Vanille	-	-
Margarine	30,0	2,4
Mascarpone végétale	800,0	63,2
Yumgo Blanc POUDRE	6,0	0,5
Sucre (2)	40,0	3,2
Eau	54,0	4,3
Total	1265	100,0



PROCESSUS

- Mélanger le Yumgo Jaune poudre, le sucre la vanille et une partie du lait.
- Porter le reste du lait à ébullition, puis ajouter une partie du lait chaud dans le 1er mélange.
- Verser le tout dans la casserole et cuire le tout jusqu'à ébullition.
- A la fin de la cuisson ajouter la margarine puis mixer. Débarrasser et filmer au contact.
- Une fois totalement refroidi, mixer au mixeur plongeant pour obtenir une texture lisse et battre avec la mascarpone.
- Réserver.
- Mélanger le yumgo blanc poudre, le sucre et l'eau puis mixer au mixeur plongeant et monter la meringue au batteur pendant 6 minutes.
- Incorporer délicatement la meringue à la masse mascarpone.
- Réserver avant le montage.



TARTELETTE MELON MASCARPONE



ETAPE 3 : DRESSAGE



PROCESSUS

- Foncer les tartelettes et les cuire à blanc 20 minutes à 160°C.
- Laisser refroidir.
- Garnir de crème mascarpone.
- Réaliser des billes de melon avec une cuillère parisienne et dresser sur la tarte.
- Glacer les avec une nappage neutre.
- Ajouter les myrtilles et décorer.



MELON & MASCARPONE TARTLET



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.

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

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



MELON & MASCARPONE TARTLET



STEP 2 : MASCARPONE BATTER

INGREDIENTS	QUANTITES (g)	POURCENTAGES (%)
Yumgo Yolk powder	15,0	1,2
Sugar (1)	60,0	4,7
Soy milk	260,0	20,6
Vanilla	-	-
Margarine	30,0	2,4
Plant-based mascarpone	800,0	63,2
Yumgo white powder	6,0	0,5
Sugar (2)	40,0	3,2
Water	54,0	4,3
Total	1265	100,0



PROCESS

- Combine the yellow Yumgo powder, sugar, vanilla and some of the milk.
- Bring the remaining milk to a boil, then add some of the hot milk to the first mixture.
- Pour everything into the saucepan and cook until boiling.
- At the end of cooking, add the margarine, then blend. Remove from the heat and cover with cling film.
- Once completely cooled, blend with an immersion blender until smooth and beat with the mascarpone.
- Set aside.
- Combine the white Yumgo powder, sugar, and water, then blend with an immersion blender and whisk the meringue for 6 minutes.
- Gently fold the meringue into the mascarpone mixture.
- Set aside before assembling.

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

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



MELON & MASCARPONE TARTLET



STEP 3: ASSEMBLY AND FINISHING



PROCESS

- Line the tartlets and blind bake for 20 minutes at 160°C.
- Let cool.
- Fill with mascarpone cream.
- Make melon balls with a melon baller and arrange them on the tart.
- Glaze them with a neutral glaze.
- Add the blueberries and garnish.

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

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