



TARTELETTE MYRTILLES



ETAPE 1 : GANACHE MONTÉE

INGREDIENTS	QUANTITES (g)	POURCENTAGES (%)
Crème végétale	300	83,3
Chocolat blanc	60	16,7
Total	360	100,0



PROCESSUS

- Chauffer la moitié de la crème.
- Verser sur le chocolat blanc.
- Lisser au mixeur plongeant sans ajouter d'air.
- Ajouter la partie froide de la crème, continuer à mixer.
- Débarrasser au frais.
- Monter la ganache le lendemain.



TARTELETTE MYRTILLES



ETAPE 2 : 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 MYRTILLES



ETAPE 3 : 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.



TARTELETTE MYRTILLES



ETAPE 4 : DRESSAGE



PROCESSUS

- Foncer les tartelettes et pocher la crème d'amande.
- Cuire 25 minutes à 160°C.
- Laisser refroidir.
- Monter la ganache et mettre en poche.
- Pocher un dôme de ganache
- Ajouter les myrtilles et décorer.



BLUEBERRY TARTLET



STEP 1 : WHIPPED GANACHE

INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	POURCENTAGES (%)
Plant-based cream	300	83,3
White chocolate	60	16,7
Total	360	100,0



PROCESS

- Heat half of the cream.
- Pour over the white chocolate.
- Smooth with an immersion blender without adding air.
- Add the cold part of the cream and continue blending.
- Refrigerate.
- Whip the ganache the next day.

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

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



BLUEBERRY TARTLET



STEP 2 : 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



BLUEBERRY TARTLET



STEP 3 : 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.

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

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



BLUEBERRY TARTLET



STEP 4: ASSEMBLY AND FINISHING



PROCESS

- Line the tartlets and pipe the almond cream on top.
- Bake for 25 minutes at 160°C.
- Let cool.
- Whip the ganache and pipe it into a piping bag.
- Pipe a dome of ganache.
- Add the blueberries and garnish.

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

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