



ETAPE 1 : BISCUITS CUILLÈRE

INGREDIENTS	QUANTITES (g)	POURCENTAGES (%)
Yumgo GENOISE	40	8
Eau (pour hydrater la poudre)	210	42
Sucre	125	25
Farine T65	125	25
Total	500	100



PROCESSUS

- Mélanger Yumgo génoise et le sucre.
- Ajouter l'eau (utiliser au besoin un mixeur plongeant).
- Monter la préparation au batteur vitesse max pendant 10 min.
- Incorporer la farine.
- Pocher les biscuits avec une douille U14.
- Saupoudrer de sucre glace 2 fois.
- Cuisson 180°C, 8 à 10 min.



CONSEILS

- Utiliser la force maximale du batteur pour faire monter l'appareil.
- Les biscuits peuvent être congelés.

YUMGO

TIRAMISU



ETAPE 2 : APPAREIL TIRAMISU

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Yumgo Jaune POUDRE	15,0	1,2
Sucre (1)	60,0	4,7
Lait de soja	260,0	20,6
Amande amer	-	-
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 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 l'amande amère et 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.

YUMGO

TIRAMISU



ETAPE 3 : MONTAGE



PROCESSUS

- Imbiber le biscuit dans le café (et l'amaretto) et déposer une couche dans le fond du plat.
- Ajouter une couche de crème mascarpone.
- Répéter l'opération une ou deux fois selon l'épaisseur du plat.
- Finaliser en saupoudrant de cacao poudre



STEP 1 : LADYFINGERS

INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
Yumgo GENOISE	40	8,0
Water (to hydrate the powder)	210	42,0
Sugar	125	25,0
T65 flour	125	25,0
Total	500	100,0



PROCESSUS

- Mix the Yumgo sponge cake and the sugar.
- Add the water (use an immersion blender if necessary).
- Beat the mixture with a mixer at maximum speed for 10 minutes.
- Add the flour.
- Pipe in the ladyfingers and 2 discs
- Sprinkle with icing sugar twice.
- Bake at 180°C, 8 to 10 minutes.



CONSEILS

- Use the maximum force of the standing mixer to whip the mixture.
- The biscuits can be frozen.

YUMGO

TIRAMISU



STEP 2 : TIRAMISU BATTER

INGREDIENTS	QUANTITES (g)	POURCENTAGES (%)
Yumgo Yolk powder	15,0	1,2
Sugar (1)	60,0	4,7
Soy milk	260,0	20,6
Bitter almond	-	-
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, 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 bitter almonds and 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

YUMGO

TIRAMISU



STEP 3 : FINISHING



PROCESSUS

- Soak the sponge cake in the coffee (and amaretto) and place a layer in the bottom of the dish.
- Add a layer of mascarpone cream.
- Repeat this process once or twice, depending on the thickness of the dish.
- Finish by dusting with cocoa powder.

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

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