



## EGG BITES



| INGREDIENTS                     | QUANTITES (g) | POURCENTAGES (%) |
|---------------------------------|---------------|------------------|
| <b>Yumgo omelette</b>           | <b>54</b>     | <b>10,8</b>      |
| Eau (pour hydrater la poudre)   | 292           | 58,4             |
| Huile (pour hydrater la poudre) | 54            | 10,8             |
| Cream cheese végétal            | 100           | 20,0             |
| Poivre                          | -             | -                |
| Sel                             | -             | -                |
| <b>Total</b>                    | <b>500</b>    | <b>100</b>       |



### PROCESSUS

- Mélanger tous les ingrédients et mixer jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène.
- Verser dans des moules individuels préalablement beurrés ou graissés et cuire 20 minutes à 140°C
- Démouler une fois refroidi.



### CONSEILS

- Les egg bites peuvent se congeler. Réchauffer 2 minutes au micro-onde avant de déguster.
- Il est possible d'ajouter de la garniture dans les moules ou directement dans l'appareil.



## EGG BITE



| INGREDIENTS                   | QUANTITIES (g) | PERCENTAGES (%) |
|-------------------------------|----------------|-----------------|
| Yumgo omelet                  | 54             | 10,8            |
| Water (to hydrate the powder) | 292            | 58,4            |
| Oil (to hydrate the powder)   | 54             | 10,8            |
| Plant based cream cheese      | 100            | 20,0            |
| Pepper                        | -              | -               |
| Salt                          | -              | -               |
| <b>Total</b>                  | <b>500</b>     | <b>100,0</b>    |



### PROCESS

- Mix all the ingredients together and blend until smooth and homogeneous.
- Pour into individual molds that have been buttered or greased and bake for 20 minutes at 140°C.
- Unmold once cooled.



### TIPS

- Egg bites can be frozen. Reheat for 2 minutes in the microwave before serving.
- You can add filling to the molds or directly to the appliance.

For your questions and projects, contact us at [innovation@yumgo.fr](mailto:innovation@yumgo.fr)

Find us at [www.yumgo.fr/conseil-innovation](http://www.yumgo.fr/conseil-innovation)