



OMELETTE



INGREDIENTS	QUANTITES (g)	POURCENTAGES (%)
Yumgo omelette	54	13,5
Eau (pour hydrater la poudre)	292	73,0
Huile (pour hydrater la poudre)	54	13,5
Poivre	-	-
Garniture de votre choix	-	-
Total	400	100,0



PROCESSUS

- Mélanger Yumgo omelette, l'huile et l'eau et mixer (mixeur plongeant, blender ou autre ...).
- Assaisonner et ajouter la garniture de votre choix.
- Verser la préparation dans une poêle huilée à feu vif.
- Mélanger jusqu'à épaississement réduire le feu et couvrir.
- Retourner l'omelette et terminer la cuisson à couvert.
- Servir.



CONSEILS

- Bien cuire la préparation pour obtenir une texture similaire à celle d'une omelette, il n'est pas possible d'obtenir d'omelette baveuse avec le produit.
- Il est possible de déguster l'omelette froide ou de la réchauffer au micro-onde.
- Le mix est déjà salé mais il est possible d'ajouter du sel de Kala Namak sur l'omelette pour se rapprocher du goût de l'oeuf.
- Il est possible de congeler l'omelette.



OMELET



INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
Yumgo omelet	54	13,5
Water (to hydrate the powder)	292	73,0
Oil (to hydrate the powder)	54	13,5
Pepper	-	-
Topping of your choice	-	-
Total	400	100,0



PROCESS

- Combine the Yumgo omelet, oil, and water and blend (with blender or immersion blender, ...).
- Season and add the topping of your choice.
- Pour the mixture into an oiled skillet over high heat.
- Stir until thickened, reduce heat, and cover.
- Flip the omelet and finish cooking, covered.
- Serve.



TIPS

- Cook the mixture thoroughly to achieve a texture similar to that of an omelet; it is not possible to obtain a runny omelet with this product.
- The omelet can be enjoyed cold or reheat it in the microwave.
- The mix is already salted, but you can add Kala Namak salt to the omelet to approximate the taste of egg.
- It's possible to freeze the omelet.

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

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