

RECETTES YUMGO

100% végétal

100% plaisir





Meringue française avec YUMGO Blanc

Laissez-vous séduire par cette recette simple de meringue légère et 100% végétale.

INGRÉDIENTS

200 gr	YUMGO Blanc
200 gr	Sucre Semoule
200 gr	Sucre Glace

ÉTAPES

1. Monter YUMGO Blanc en neige
2. Ajouter le sucre semoule
3. Incorporer progressivement le sucre glace et mélanger avec une maryse
4. Pocher la meringue avec une corne
5. Dresser les meringues dans la forme souhaitée
6. Cuire à 90°C pendant 3h dans un four ventilé
7. Laisser refroidir





MOUSSE AU CHOCOLAT avec YUMGO Blanc

*Le bonheur d'une mousse au chocolat onctueuse et 100% végétale.
Une recette ultra simple pour une recette gourmande à souhait.*

INGRÉDIENTS pour 8 personnes

300 gr	Chocolat noir 68%
180 gr	YUMGO Blanc
60 gr	Sucre cassonade
180 gr	Lait végétal
80 gr	Huile de coco



ÉTAPES

1. Chauffer le lait végétal. Avant ébullition, le mélanger avec le chocolat pour le faire fondre.
2. Ajouter l'huile de coco au mélange. Faire refroidir le mélange pour qu'il soit tiède.
3. Monter YUMGO Blanc en neige.
4. Incorporer le sucre progressivement lors du foisonnement de YUMGO Blanc puis verser sur le chocolat fondu. Mélanger doucement avec une spatule.
5. Verser dans les récipients et réserver au frais 2 à 3 heures.



CRÈME BRÛLÉE avec YUMGO Jaune

Une véritable crème brûlée en 100% végétal, un délice d'onctuosité ...

INGRÉDIENTS

250 gr	Lait végétal
250 gr	Crème végétale
85 gr	Sucre
100 gr	YUMGO Jaune
	Gousse de vanille
	Sucre roux



ÉTAPES

1. Faire chauffer la crème et le lait jusqu'à ébullition et y ajouter la vanille pour infuser
2. Dans un récipient, mettre YUMGO Jaune, ajouter le sucre puis mélanger. Ajouter à la préparation pour porter le tout jusqu'à ébullition
3. Verser dans des petits récipients et cuire 45 minutes dans un four à 100°C
4. Garder 30 minutes à température ambiante, puis 2 heures au réfrigérateur
5. Saupoudrer les préparations de sucre roux puis caraméliser avec un chalumeau





Mayonnaise avec YUMGO Jaune

Une mayonnaise onctueuse prête en un clin d'œil . Go!

INGRÉDIENTS

50 gr	YUMGO Jaune
30 gr	Moutarde de Dijon
4 gr	Sirop d'érable
6 gr	Jus de citron
12 gr	Vinaigre de cidre
225 gr	Huile de tournesol
	Sel et poivre

ÉTAPES

1. Mélanger tous les ingrédients dans un récipient
2. Battre la préparation à l'aide d'un mixeur
3. C'est prêt!





CRÊPES avec YUMGO Entier

Crêpe party avec YUMGO pour le goûter avec cette recette simple et délicieuse.

INGRÉDIENTS pour 15 crêpes

150 gr	YUMGO Entier
300 gr	Farine
40 gr	Huile
600 gr	Lait d'amande

ÉTAPES

1. Mettre la farine dans une terrine et former un puit. Y déposer le YUMGO Entier et l'huile.
2. Mélanger délicatement avec un fouet en ajoutant au fur et à mesure le lait.
3. Faire chauffer une poêle antiadhésive et la huiler très légèrement.
4. Verser une louche de pâte, la répartir dans la poêle puis attendre qu'elle soit cuite d'un côté avant de la retourner.
5. Cuire ainsi toutes les crêpes à feu doux.





Cake au citron avec YUMGO Entier

Un cake citron simple et délicieux, c'est parti!

INGRÉDIENTS

- 200 gr Farine
- 1/2 sachet Levure chimique
- 100 gr Beurre végétal ou huile
- 200 gr YUMGO entier
- 150gr Sucre
- 1 Citron pressé

ÉTAPES

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Mélanger la farine et la levure
3. Ajouter le YUMGO Entier et le sucre préalablement mélangés
4. Ajouter le jus de citron ainsi que les zestes
5. Mélanger le tout et enfourner
6. Cuire 40 min à 180°C



YUMGO, ce sont des ingrédients végétaux, naturels et sans allergènes qui remplacent parfaitement le blanc d'oeuf, le jaune d'oeuf ainsi que l'oeuf entier à l'identique sans changer vos recettes! Le même goût et la même texture, revisitez vos recettes classiques en 100% végétal!

Ce petit livret vous donne un aperçu des possibilités infinies de vous régaler avec YUMGO Blanc, YUMGO Jaune et YUMGO Entier.

Retrouvez toutes nos recettes sur www.yumgo.fr

YUMGO
On a réinventé l'œuf
www.yumgo.fr

