

PÂTE A FONCER



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Yumgo JAUNE POUDRE	1	0,4
Huile de colza (pour hydrater la poudre)	1	0,4
Eau (pour hydrater la poudre)	8	3,1
Farine de blé T65	105	41,3
Fécule de pomme de terre	30	11,8
Sel	2	0,8
Sucre	3	1,2
Beurre ou margarine	76	29,9
Lait ou lait végétal	28	11,0
Total	254	100,0



PROCESSUS

- Réhydrater YUMGO Jaune Poudre avec l'eau et l'huile.
- Sabler les ingrédients secs avec le beurre.
- Mélanger le lait et Yumgo.
- Incorporer dans la pâte. Pétrir sans corser.
- Réfrigérer la pâte.
- Étaler et façonner selon la forme souhaitée.



CONSEILS

- La pâte peut être congelée puis cuite ultérieurement.