

BISCUIT SUCCÈS



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Yumgo <i>BLANC POUDRE</i>	18	3,1
Eau (pour hydrater la poudre)	162	28,0
Sucre	46	8,0
Poudre d'amande	180	31,1
Sucre glace	136	23,5
Fécule de pomme de terre	36	6,2
Total	578	100,0



PROCESSUS

- Préchauffer le four à 180°C.
- Réhydrater Yumgo Blanc Poudre avec l'eau .
- Monter YUMGO Blanc en neige avec le sucre jusqu'à obtenir une consistance ferme.
- Tamiser les poudres ensemble.
- Incorporer délicatement les poudres aux YUMGO Blanc montés en neige à l'aide d'une maryse.
- Verser la préparation dans des moules circulaires de 18 cm de diamètre.
- Cuire au four à 180°C pendant 10 minutes.
- Laisser refroidir à température ambiante.



CONSEILS

- Vous pouvez congeler la préparation avant de la manipuler.