

# GAUFRES



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Lait entier ou lait végétal	180	38,0
Beurre ou margarine	43	9,0
Huile	15	3,2
Sucre	25	5,3
Vanille	5	1,1
<b>Yumgo ENTIER POUDRE</b>	<b>5</b>	<b>1,1</b>
<b>Eau (pour hydrater la poudre)</b>	<b>45</b>	<b>9,4</b>
Levure de boulanger	5	0,9
Sel	2	0,4
Farine T45	150	31,6
<b>Total</b>	<b>474</b>	<b>100,0</b>



## PROCESSUS

- Chauffer le lait à 55°C.
- Faire fondre le beurre et le mélanger avec l'huile.
- Mélanger Yumgo Entier poudre avec l'eau afin de le réhydrater.
- Ajouter le sucre, la vanille et Yumgo Entier réhydrater dans le mélange beurre / huile.
- Dissoudre la levure de boulanger dans le lait et ajouter le tout au mélange précédent.
- Ajouter le sel et la farine.
- Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.
- Faire cuire dans un gaufrier.



## CONSEILS

- Les gaufres peuvent être congelées après cuisson et ressaisies quelques minutes au four.