

CAKE MARBRÉ

Partie 1 : Pâte vanille



| INGRÉDIENTS | QUANTITÉS (g) | POURCENTAGES (%) |
|-----------------------------------|---------------|------------------|
| Sucre | 114 | 22,82 |
| Farine T45 | 155 | 31,04 |
| Levure chimique | 9,8 | 1,96 |
| Poudre d'amande | 20 | 4 |
| Extrait de vanille liquide | 5,5 | 1,10 |
| Sel | 2,2 | 0,44 |
| Huile de tournesol | 62 | 12,42 |
| Yumgo <i>ENTIER POUDRE</i> | 21 | 4,2 |
| Eau (pour hydrater la poudre) | 110 | 22,02 |
| Total | 499,5 | 100 |



PROCESSUS

- Mélanger Yumgo Entier Poudre avec l'eau afin de le réhydrater.
- Mélanger Yumgo Entier Poudre réhydraté et le sucre.
- Mélanger la farine, la levure chimique, la poudre d'amande, l'extrait de vanille et le sel
- Ajouter le mélange de poudres dans le mélange Yumgo Entier/sucre.
- Ajouter l'huile et la vanille.
- Une fois la pâte vanille prête, passer à la partie 2.



CONSEILS

Pour toutes vos questions et vos projets innovation@yumgo.fr

Retrouvez-nous sur www.yumgo.fr/conseil-innovation

CAKE MARBRÉ

Partie 2 : Pâte cacao



| INGRÉDIENTS | QUANTITÉS (g) | POURCENTAGES (%) |
|-------------------------------|------------------|---------------------|
| Sucre | 114 | 22,79 |
| Farine T45 | 131 | 26,19 |
| Levure chimique | 8,38 | 1,67 |
| Poudre d'amande | 20 | 4 |
| Cacao | 31 | 6,2 |
| Sel | 2,8 | 0,55 |
| Huile de tournesol | 62 | 12,4 |
| Yumgo ENTIER POUDRE | 21 | 4,2 |
| Eau (pour hydrater la poudre) | 110 | 22 |
| Total | 500,18 | 100 |



PROCESSUS

- Mélanger Yumgo Entier Poudre avec l'eau afin de le réhydrater.
- Mélanger Yumgo Entier Poudre réhydraté et le sucre.
- Mélanger la farine, la levure chimique, la poudre d'amande, le cacao et le sel.
- Ajouter le mélange de poudres dans le mélange Yumgo Entier/sucre puis ajouter l'huile.
- Verser les deux appareils dans un moule à cake.
- Cuire à 170°C pendant 60 minutes.



CONSEILS

- Réaliser le marbrage à l'aide d'une spatule