

# QUICHE



## INGRÉDIENTS

### QUANTITÉS (g)

### POURCENTAGES (%)

Yumgo *ENTIER POUDRE*

24

4,1

Eau (pour hydrater la poudre)

126

21,4

Lait

200

33,9

Crème liquide 35%

200

33,9

Farine T45

40

6,8

Sel, poivre

-

-

Pâte Brisée

1 pièce

-

Garniture de votre choix

-

-

**Total**

**590**

**100,0**



## PROCESSUS

- Faire préchauffer le four à 220°C.
- Réhydrater Yumgo Entier Poudre avec l'eau.
- Mélanger Yumgo Entier Poudre réhydraté avec le lait, la crème et la farine à l'aide d'un mixeur plongeant.
- Ajouter du sel et du poivre en quantité désirée.
- Verser l'appareil sur une pâte Brisée.
- Ajouter la garniture de votre choix.
- Faire cuire 30 min à 220°C.



## CONSEILS

- Attendre le refroidissement complet de la quiche avant découpage.
- Après cuisson, la quiche peut être réchauffée au four ou au micro-onde.

# QUICHE



## INGREDIENTS

### QUANTITIES (g)

### PERCENTAGES (%)

Yumgo *WHOLE POWDER*

24

4,1

Water (to hydrate the powder)

126

21,4

Milk

200

33,9

Cream 35%

200

33,9

T45 flour

40

6,8

Salt, pepper

-

-

Shortcrust pastry

1 piece

-

Garnish of your choice

-

-

**Total**

**590**

**100,0**



## PROCESS

- Preheat the oven to 220°C.
- Rehydrate Yumgo Whole Powder with water.
- Mix the rehydrated Yumgo Whole Powder with the milk, cream, flour with a hand blender.
- Add salt and pepper in the desired amount.
- Pour the batter over a shortcrust pastry.
- Add the ingredients of your choice.
- Bake it for 30 min at 220°C.



## TIPS

- Wait for the quiche to cool completely before cutting.
- After cooking, the quiche can be reheated in the oven or microwave.

For your questions and projects, contact us at [innovation@yumgo.fr](mailto:innovation@yumgo.fr)

Find us at [www.yumgo.fr/conseil-innovation](http://www.yumgo.fr/conseil-innovation)