

QUICHE avec préparation pour quiche YUMGO



INGRÉDIENTS

QUANTITÉS (g)

POURCENTAGES (%)

Préparation en poudre pour quiche YUMGO

72

13,6

Lait demi-écrémé / lait végétal

250

47,2

Eau

128

24,2

Crème liquide 33% / crème végétale

80

15,1

Pâte brisée

1 pièce

-

Garniture de votre choix

-

-

Total

530

100,0



PROCESSUS

- Préchauffer le four à 220°C.
- A l'aide d'un mixeur, mélanger la préparation en poudre pour quiche YUMGO, le lait, l'eau et la crème.
- Une fois l'appareil correctement mélangé, verser sur une pâte brisée et y ajouter la garniture de votre choix.
- Faire cuire 30 min à 220°C.
- Laisser refroidir avant de la couper.



CONSEILS

- Pour un refroidissement plus rapide, surgeler la quiche.

QUICHE with YUMGO quiche powder preparation



INGREDIENTS

QUANTITIES (g)

PERCENTAGES (%)

YUMGO quiche powder preparation	72	13,6
Half skimmed milk / plant based milk	250	47,2
Water	128	24,2
Liquid cream 33% / plant based cream	80	15,1
Shortcrust pastry	1 piece	-
Garnish of your choice	-	-
Total	530	100,0



PROCESS

- Preheat the oven to 220°C.
- Using a mixer, blend YUMGO quiche powder preparation, half skimmed milk, water and cream.
- Pour over a pâte brisée and add topping of your choice. Bake for 30 min at 220°C in the oven.
- Let cool before cutting.



TIPS

- The quiche can be placed in the freezer to cool quickly.

For your questions and projects, contact us at innovation@yumgo.fr

Find us at www.yumgo.fr/conseil-innovation