

AÏOLI



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
YUMGO MIX SAUCES	13	2,5
<i>Eau (pour hydrater la poudre)</i>	79	15,9
Moutarde	27	5,3
Vinaigre blanc	9	1,8
Jus de citron	3	0,5
Huile de tournesol	368	74,0
Total	498	100,0

CONDIMENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Ail frais	7,5	83,3
Poivre	1,5	16,7
Total	9	100,0

POINTS D'ATTENTION

- Ajouter le vinaigre et le jus de citron avant l'incorporation d'huile.
- Utiliser un mixeur plongeant pour réaliser la sauce.
- Incorporer l'huile très progressivement.



PROCESSUS

- Mélanger YUMGO MIX SAUCES avec l'eau.
- Ajouter la moutarde, le vinaigre et le jus de citron à la préparation précédente et mélanger.
- A l'aide d'un mixeur plongeant ajouter progressivement l'huile de tournesol pendant environ 6 minutes.
- Une fois l'huile totalement incorporée, ajouter l'ail et le poivre puis mélanger 1 minute supplémentaire.



CONSEILS

- Lors d'un changement d'échelle : allonger la durée du mélange.

AÏOLI



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
YUMGO MIX SAUCES	13	2,5
Water (to hydrate the powder)	79	15,9
Mustard	27	5,3
White vinegar	9	1,8
Lemon juice	3	0,5
Sunflower oil	368	74,0
Total	498	100,0
CONDIMENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Fresh garlic	7,5	83,3
Pepper	1,5	16,7
Total	9	100,0

POINTS OF ATTENTION

- Add vinegar and lemon juice before adding oil.
- Use a hand blender.
- Incorporate oil very slowly.



PROCESS

- Mix YUMGO MIX SAUCES with the water.
- Add the mustard, vinegar and lemon juice to the previous preparation and mix.
- Using a hand blender, gradually add the sunflower oil for about 6 minutes.
- Once the oil is fully incorporated, add the previously grated pepper and garlic and mix for 1 additional minute.



TIPS

- When changing scale: extend the mixing time.

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

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