

# SAUCE TARTARE



## INGREDIENTS

	QUANTITES (g)	POURCENTAGES (%)
<b>YUMGO MIX SAUCES</b>	<b>13</b>	<b>2,6</b>
<b>Eau (pour hydrater la préparation pour sauce)</b>	<b>79</b>	<b>15,9</b>
Moutarde	27	5,3
Vinaigre blanc	9	1,8
Jus de citron	3	0,5
Huile de tournesol	368	73,9
<b>Total</b>	<b>498</b>	<b>100,0</b>

## CONDIMENTS

	QUANTITES (g)	POURCENTAGES (%)
Cornichons	27	43,4
Câpres	16	25,4
Herbes (persil, ciboulette)	10	15,6
Oignons frais	10	15,6
<b>Total</b>	<b>61</b>	<b>100,0</b>

### 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 les herbes et les oignons, les câpres et les cornichons préalablement ciselés et mélanger 1 minute supplémentaire.



## CONSEILS

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

# TARTARE SAUCE



INGREDIENTS	QUANTITES (g)	POURCENTAGES (%)
<b>YUMGO MIX SAUCES</b>	<b>13</b>	<b>2,6</b>
Eau (pour hydrater la préparation pour sauce)	79	15,9
Mustard	27	5,3
White vinegar	9	1,8
Lemon juice	3	0,5
Sunflower oil	368	73,9
<b>Total</b>	<b>498</b>	<b>100,0</b>
CONDIMENTS	QUANTITES (g)	POURCENTAGES (%)
Pickles	27	43,4
Capers	16	25,4
Herbs (parsley, chives)	10	15,6
Fresh onions	10	15,6
<b>Total</b>	<b>61</b>	<b>100,0</b>

## 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 completely incorporated, add the herbs and previously chopped onions, pickles and capers and mix for an additional 1 minute.



## TIPS

- When changing scale: extend the mixing time.

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)