

ROYAL

Pour 2 entremets de 16 cm



ETAPE 1 : BISCUIT SUCCÈS

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Yumgo <i>BLANC POUDRE</i>	18	3,1
Eau (pour hydrater la poudre)	162	28,0
Sucre	46	8,0
Poudre d'amande	180	31,1
Sucre glace	136	23,5
Fécule de pomme de terre	36	6,2
Total	578	100,0



PROCESSUS

- Préchauffer le four à 180°C.
- Réhydrater Yumgo Blanc Poudre avec l'eau .
- Monter YUMGO Blanc en neige avec le sucre jusqu'à obtenir une consistance ferme.
- Tamiser les poudres (poudre d'amande, sucre glace et féculé de pomme de terre) ensemble.
- Incorporer délicatement les poudres au Yumgo Blanc monté en neige à l'aide d'une maryse.
- Verser la préparation dans des moules circulaires de 16 cm de diamètre.
- Cuire au four à 180°C pendant 10 minutes.
- Laisser refroidir à température ambiante. Surgeler.
- Emporte-piècer à l'aide d'un cercle de 14 cm.

ROYAL



ETAPE 2 : CROUSTILLANT PRALINÉ

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Chocolat noir Nyangbo 68%	38	14
Praliné amande / noisette	150	57
Feuilletine	75	29
Total	263	100,0



PROCESSUS

- Faire fondre le chocolat à 45°C.
- Ajouter le praliné puis la feuilletine, et bien mélanger.
- Lisser sur 1 disque de biscuit succès par entremet.
- Surgeler.

ROYAL



ETAPE 3 : MOUSSE CHOCOLAT

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Yumgo BLANC POUDRE	8	1,3
Eau (pour hydrater la poudre)	65	10,8
Sucre (1)	51	8,5
Yumgo JAUNE POUDRE	7	1,1
Eau (pour hydrater la poudre)	47	7,8
Huile de colza (pour hydrater la poudre)	7	1,1
Pectine 325NH95 (facultative)	3	0,5
Sucre (2)	24	4,0
Lait ou lait végétal riche en calcium	180	30,0
Chocolat de couverture Nyangbo 68%	210	35,0
Total	600	100,0



PROCESSUS

- Réhydrater Yumgo Blanc Poudre avec l'eau.
- Réhydrater Yumgo Jaune Poudre avec l'eau et l'huile de colza.
- Mélanger le sucre (2), la pectine et le Yumgo Jaune réhydraté.
- Chauffer le lait à 45°C, ajouter le mélange précédent et mixer.
- Cuire à ébullition, verser sur le chocolat. Mixer.
- Lorsque le mélange a refroidit à 50°C, monter Yumgo Blanc, serrer avec le sucre (1) (minimum 4 minutes).
- Incorporer Yumgo blancs monté en neige dans le chocolat au fouet pour un mélange homogène.

Pour toutes vos questions et vos projets innovation@yumgo.fr
Retrouvez-nous sur www.yumgo.fr/conseil-innovation

ROYAL



ETAPE 4 : GLACAGE NOIR

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Sirop de glucose DE40	150	15,0
Lait ou lait végétal riche en calcium	407	40,7
Sucre 1	150	15,0
Cacao	120	12,0
Pectine X58	10	1,0
Sucre 2	60	6,0
Huile de tournesol	100	10,0
Lécithine liquide	3	0,3
Total	1000	100,0



PROCESSUS

- Chauffer le glucose, le lait et le sucre (1) à 50°C.
- Ajouter les poudres (cacao, pectine X58, sucre (2)) mélanger et mixer pour obtenir un mélange homogène.
- Chauffer à 85°C en mélangeant.
- Verser sur l'huile et la lécithine, mixer.
- Utiliser à 35-40°C.

ROYAL



ETAPE 5 : MONTAGE ET FINITION

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Chocolat noir Nyangbo 68%	300	100,0
Total	300	100,0



PROCESSUS

- Dans un cercle de 16cm de diamètre, couler de la mousse chocolat et bien la lisser sur toute la paroi du cercle.
- Disposer un disque de biscuit succès et le recouvrir de mousse chocolat.
- Ajouter pour finir l'insert biscuit succès / croustillant praliné (croustillant à l'intérieur du cercle) et lisser à hauteur du cercle.
- Surgeler.
- Glacer l'entremet avec le glaçage noir tempéré (à 35-40°C).
- Décorer l'entremet avec des décors en chocolat.



CONSEILS

- Pour un glaçage bien brillant, surgeler l'entremet non glacé. Glacer et décorer avant la mise en boutique.

Pour toutes vos questions et vos projets innovation@yumgo.fr
Retrouvez-nous sur www.yumgo.fr/conseil-innovation

ROYAL

For 2 entremets of 16 cm



STEP 1 : BISCUIT SUCCÈS

INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
Yumgo <i>WHITE POWDER</i>	18	3,1
Water (to hydrate the powder)	162	28,0
Sugar	46	8,0
Almond powder	180	31,1
Icing sugar	136	23,5
Potato starch	36	6,2
Total	578	100,0



PROCESS

- Preheat the oven to 180°C.
- Rehydrate Yumgo White Powder with water.
- Whip Yumgo White with the sugar until stiff.
- Sift the powders together.
- Fold the powders into the whipped Yumgo White.
- Pour the preparation into circular molds 16 cm in diameter.
- Bake at 180°C for 10 minutes.
- Let cool to room temperature. Freeze.
- Trim each disk to 14 cm in diameter.

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

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

ROYAL



STEP 2 : PRALINE CRUNCH

INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
Dark chocolate Nyangbo 68%	38	14
Praliné almond/hazelnut	150	57
Feuilletine	75	29
Total	263	100,0



PROCESS

- Melt the chocolate at 45°C.
- Add the praline then the feuilletine, and mix well.
- Spread over 1 disk of success sponge by entremets.
- Freeze.

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

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

ROYAL



STEP 3 : CHOCOLATE MOUSSE

INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
Yumgo <i>WHITE POWDER</i>	8	1,3
Water (to hydrate the powder)	65	10,8
Sugar (1)	51	8,5
Yumgo <i>YOLK POWDER</i>	7	1,1
Water (to hydrate the powder)	47	7,8
Rapeseed oil (to hydrate the powder)	7	1,1
Pectin 325NH95 (optional)	3	0,5
Sugar (2)	24	4,0
Milk or plant based milk rich in calcium	180	30,0
Chocolate Nyangbo 68%	210	35,0
Total	600	100,0



PROCESS

- Rehydrate Yumgo White Powder with water.
- Rehydrate Yumgo Yolk Powder with water and rapeseed oil.
- Mix the sugar (2), pectin and rehydrated Yumgo Yolk.
- Heat the milk to 45°C, add the previous mixture and blend.
- Bring to the boil, pour over the chocolate. Mix. When the mixture has cooled to 50°C, whip the Yumgo White, add the sugar (1) (minimum 4 minutes).
- Whisk the whites into the chocolate for a smooth mixture.

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

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

ROYAL



STEP 4 : DARK GLAZE

INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
Glucose syrup DE40	150	15,0
Milk or plant based milk rich in calcium	407	40,7
Sugar 1	150	15,0
Cocoa	120	12,0
Pectin X58	10	1,0
Sugar 2	60	6,0
Rapeseed oil	100	10,0
Liquid lecithin	3	0,3
Total	1000	100,0



PROCESS

- Heat the glucose, water and sugar to 50°C.
- Add the powders, mix and blend to obtain a homogeneous mixture.
- Heat to 85°C while stirring.
- Pour over the oil and lecithin, mix with a blender.
- Use at 35-40°C.

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

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

ROYAL



STEP 5 : ASSEMBLY AND FINISHING

INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
Dark chocolate Nyangbo 68%	300	100,0
Total	300	100,0



PROCESS

- In a circle of 16 cm diameter, pour chocolate mousse and smooth it over the entire wall of the circle.
- Add a disk of success sponge and cover it with chocolate mousse.
- To finish, add the success sponge / crispy praline insert (crispy inside the circle) and smooth at the level of the circle.
- Freeze.
- Glaze the entremets with the tempered mirror glaze (at 35 - 40°C).
- Decorate the entremet with chocolate decorations.



TIPS

- For a shiny glaze, freeze the unglazed entremet. Glaze and decorate when needed.

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

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