

SABLÉ BRETON



INGRÉDIENTS

QUANTITÉS (g)

POURCENTAGES (%)

Farine T65	93	36,5
Levure chimique	3	1,2
Sucre	60	23,5
Sel	1	0,4
Beurre	70	27,5
Yumgo JAUNE POUDRE	3	1,2
Eau (pour hydrater la poudre)	22	8,5
Huile de colza (pour hydrater la poudre)	3	1,2
Total	255	100,0



PROCESSUS

- Sabler le beurre avec les ingrédients secs.
- Mélanger Yumgo Jaune poudre, l'eau et l'huile afin de l'hydrater.
- Incorporer le mélange précédent dans Yumgo jaune réhydraté.
- Étaler la pâte dans un moule carré de 16x16 cm.
- Cuire au four 20 min à 160°C.



CONSEILS

- Servir avec des fruits frais et de la chantilly pour plus de gourmandise.