

# AÏOLI



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
<b>YUMGO PRÉPARATION POUR SAUCES</b>	<b>45</b>	<b>4,7</b>
Ail frais	15	1,6
Poivre	3	0,3
<b>Eau (pour hydrater la préparation pour sauces)</b>	<b>215</b>	<b>22,6</b>
Moutarde	32	3,4
Vinaigre d'alcool	41	4,3
Jus de citron	9	0,9
Huile de tournesol	591	62,1
<b>Total</b>	<b>951</b>	<b>100,0</b>

## POINTS DE VIGILANCE

- Confectionner minimum 1 kg de sauce pour un résultat optimal.
- Ajouter le vinaigre et le jus de citron avant l'incorporation d'huile.
- Utiliser la puissance maximale du batteur.
- Incorporer l'huile très progressivement.



## PROCESSUS POUR 1KG

- Mélanger la Préparation pour sauces avec le poivre et l'ail préalablement râpés.
- Verser l'eau dans la cuve du batteur de type KitchenAid puis ajouter les ingrédients précédents et mélanger.
- Ajouter la moutarde, le jus de citron et le vinaigre et mélanger.
- Utiliser la force maximale du batteur et ajouter progressivement l'huile de tournesol pendant 6 minutes.
- Une fois l'huile totalement incorporée, laisser mélanger 1 minute supplémentaire.



## CONSEILS

- Lors d'un changement d'échelle : allonger la durée du mélange. Ex : pour 10 kg de sauce, le temps de mélange doit être de 15 minutes.

# AÏOLI



INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
<b>YUMGO PREPARATION FOR SAUCES</b>	<b>45</b>	<b>4,7</b>
Fresh garlic	15	1,6
Pepper	3	0,3
<b>Water (to hydrate the preparation for sauces)</b>	<b>215</b>	<b>22,6</b>
Mustard	32	3,4
Vinegar	41	4,3
Lemon juice	9	0,9
Sunflower oil	591	62,1
<b>Total</b>	<b>951</b>	<b>100,0</b>

## POINTS OF ATTENTION

- Produce at least 1 kg of sauce for optimal result.
- Add vinegar and lemon juice before adding oil.
- Use mixer's maximum power.
- Incorporate oil very slowly.



## PROCESS FOR 1 KG

- Mix the Preparation for sauces with the previously grated pepper and garlic.
- Pour the water into the bowl of the KitchenAid mixer then add the previous ingredients and mix.
- Add the mustard, lemon juice and vinegar and mix.
- Use the maximum strength of the mixer and gradually add the sunflower oil during 6 minutes.
- Once the oil is fully incorporated, allow to mix for 1 additional minute.



## TIPS

- When changing scale: extend the mixing time. Ex: for 10 kg of sauce, the mixing time must be 15 minutes.

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)