

MAYONNAISE



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
YUMGO PRÉPARATION POUR SAUCES	30	3,0
Eau (pour hydrater la préparation pour sauces)	158	15,8
Moutarde	53	5,3
Vinaigre d'alcool	18	1,8
Jus de citron	5	0,5
Huile de tournesol	736	73,6
Total	1000	100,0

POINTS D'ATTENTION

- 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 Yumgo préparation pour sauces avec l'eau dans la cuve du batteur de type KitchenAid.
- Ajouter la moutarde à la préparation précédente et mélanger.
- Ajouter le vinaigre et le jus de citron et mélanger à nouveau.
- Utiliser la vitesse maximale du batteur et ajouter progressivement l'huile de tournesol pendant 6 minutes.
- Une fois l'huile totalement incorporée, mélanger 1 minute supplémentaire.



CONSEILS

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

MAYONNAISE



INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
YUMGO PREPARATION FOR SAUCES	30	3,0
Water (to hydrate the preparation for sauces)	158	15,8
Mustard	53	5,3
Vinegar	18	1,8
Lemon juice	5	0,5
Sunflower oil	736	73,6
Total	1000	100,0

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 Yumgo Sauce Mix with the water in the bowl of a KitchenAid-type mixer.
- Add the mustard to the previous preparation and mix.
- Add vinegar and lemon juice and mix again.
- Use the maximum speed of the mixer and gradually add the sunflower oil during 6 minutes.
- Once the oil is fully incorporated, mix for 1 additional minute.



TIPS

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

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

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