

PÂTE CARBONARA



INGREDIENTS

QUANTITES (g)

POURCENTAGES (%)

Yumgo Jaune <i>POUDRE</i>	11	1,6
Eau (pour hydrater la poudre)	78	11,1
Huile végétale	11	1,6
Pâte	200	28,6
Crème végétale	200	28,6
Lardon végétal (La Vie™)	200	28,6
Sel, poivre	-	-
Sel noir de l'himalaya	-	-
Total	700	100,0



PROCESSUS

- Faites cuire les pâtes
- Faites griller les lardons végétaux
- Séparément, réhydrater le YUMGO JAUNE Poudre avec l'eau et l'huile végétale.
- Ajoutez-y la crème végétal
- Mélanger le tout, assaisonnez et servez



CONSEILS

- Vous pouvez ajouter les sels et le poivre en même temps que la crème pour une meilleure dispersion.

PASTA CARBONARA



INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	POURCENTAGES (%)
Yumgo Yolk <i>POWDER</i>	11	1,6
Water (to hydrate the powder)	78	11,1
Plant-based oil	11	1,6
Pasta	200	28,6
Plant-based cream	200	28,6
Vegan bacon (La Vie™)	200	28,6
Salt, pepper	-	-
Black Himalayan salt	-	-
Total	700	100,0



PROCESS

- Cook the pasta
- Grill the plant based bacon
- Separately, rehydrate the YUMGO YOLK Powder with water and plant based oil.
- Add the plant based cream
- Mix everything, season and serve



TIPS

You can add salts and pepper with the cream for a better dispersion.

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

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