

# SAUCE BURGER



## INGRÉDIENTS

### QUANTITÉS (g)

### POURCENTAGES (%)

#### YUMGO PRÉPARATION POUR SAUCES

45

5,1

Eau (pour hydrater la préparation pour sauce)

160

18,0

Moutarde

29

3,3

Vinaigre d'alcool

61

6,8

Huile de tournesol

495

55,6

Cornichons aigres-doux

72

8,1

Concentré de tomate

19

2,1

Oignons frais

10

1,1

**Total**

**891**

**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 1 KG

- Verser l'eau dans la cuve du batteur de type KitchenAid puis ajouter la Préparation pour sauces et mélanger.
- Ajouter la moutarde et le vinaigre et mélanger.
- Utiliser la force maximale du batteur et ajouter progressivement l'huile de tournesol pendant 6 minutes.
- Une l'huile complètement incorporée, ajouter les cornichons et les oignons préalablement hachés puis le concentré de tomates. Mélanger 2 minutes supplémentaires.



### 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.

# BURGER SAUCE



INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
<b>YUMGO PREPARATION FOR SAUCES</b>	<b>45</b>	<b>5,1</b>
<b>Water (to hydrate the preparation for sauces)</b>	<b>160</b>	<b>18,0</b>
Mustard	29	3,3
Vinegar	61	6,8
Sunflower oil	495	55,6
Sweet pickles	72	8,1
Tomato concentrate	19	2,1
Fresh onions	10	1,1
<b>Total</b>	<b>891</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

- Pour the water into the bowl of the KitchenAid mixer then add the Preparation for sauces and mix.
- Add mustard and vinegar and mix.
- Use the maximum strength of the mixer and gradually add the sunflower oil during 6 minutes.
- Once the oil is completely incorporated, add the previously chopped pickles and onions, then the tomato puree. Mix an additional 2 minutes.



## 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)