

SAUCE AMÉRICAINE



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
YUMGO PRÉPARATION POUR SAUCES	52	5,2
Poivre	2	0,2
Paprika	3	0,3
Eau (pour hydrater la préparation pour sauce)	160	16,0
Moutarde	21	2,1
Vinaigre d'alcool	36	3,6
Huile de tournesol	670	67,0
Concentré de tomate	41	4,1
Oignons frais	15	1,5
Total	1000	100,0

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 1 KG

- Mélanger la Préparation pour sauces avec le poivre et le paprika.
- Verser l'eau dans la cuve du batteur de type KitchenAid puis ajouter les ingrédients précédents 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 totalement incorporée, ajouter le mélange concentré de tomate et l'oignons préalablement râpés et laisser mélanger 2 minutes.



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.

AMERICAN SAUCE



INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
YUMGO PREPARATION FOR SAUCES	52	5,2
Pepper	2	0,2
Paprika	3	0,3
Water (to hydrate preparation for sauces)	160	16,0
Mustard	21	2,1
Vinegar	36	3,6
Sunflower oil	670	67,0
Tomato concentrate	41	4,1
Fresh onions	15	1,5
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 Sauce Mix with pepper and paprika.
- Pour the water into the bowl of the KitchenAid mixer then add the previous ingredients 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 tomato concentrate mixture and the previously grated onions and leave to mix for 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

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