

SAUCE TARTARE



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
YUMGO PRÉPARATION POUR SAUCES	75	7,5
Cornichons	53	5,3
Câpres	31	3,1
Eau (pour hydrater la préparation pour sauce)	280	28,0
Moutarde	28	2,8
Vinaigre	28	2,8
Huile de tournesol	466	46,6
Herbes (persil, ciboulette)	19	1,9
Oignons frais	19	1,9
Total	999	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

- Mélanger la Préparation pour sauces avec les câpres et les cornichons préalablement hachés.
- 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 fois l'huile totalement incorporée, ajouter les herbes et les oignons préalablement ciselés et 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.

TARTARE SAUCE



INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
YUMGO PREPARATION FOR SAUCES	75	7,5
Pickles	53	5,3
Capers	31	3,1
Water (to hydrate the preparation for sauces)	280	28,0
Mustard	28	2,8
Vinegar	28	2,8
Sunflower oil	466	46,6
Herbs (parsley, chives)	19	1,9
Fresh onions	19	1,9
Total	999	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 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