

PÂTES FRAÎCHES



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Yumgo <i>ENTIER POUDRE</i>	15	4,1
Eau (pour hydrater la poudre)	100	27,4
Semoule de blé	250	68,5
Farine	-	-
Total	365	100,0



PROCESSUS

- Mélanger Yumgo Entier poudre avec l'eau afin de le réhydrater.
- Sur une table propre, former un puits avec la semoule de blé, ajouter le yumgo réhydraté.
- Faire une pâte avec une fourchette puis pétrir avec les mains 3-5 min.
- Au réfrigérateur, laisser reposer 2 heures minimum.
- En utilisant beaucoup de farine, rouler dans la machine à pâtes pour obtenir l'épaisseur/la forme désirée. Sécher les pâtes 15 à 20 minutes sur un séchoir.
- Faire bouillir les pâtes dans de l'eau fortement salée pendant 1 minute jusqu'à ce qu'elles soient légèrement sous-cuites.
- Terminer la cuisson dans la sauce.



CONSEILS

- Cuire 30 secondes à 1 minute de plus sans ajout de sauce.

FRESH PASTA



INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
Yumgo <i>WHOLE POWDER</i>	15	4,1
Water (to hydrate the powder)	100	27,4
Semolina	250	68,5
Flour	-	-
Total	365	100,0



PROCESS

- Mix Yumgo Whole powder with water to rehydrate it.
- On a clean table, form a well with semolina, add rehydrated yumgo.
- Make a dough with fork then knead with hands 3-5 min.
- In refrigerator, rest 2 hours minimum.
- Using plenty of flour, roll through pasta machine for desired thickness/shape. Dry pasta 15-20 minutes on a wrack.
- Boil in heavily salted water for 1 minute until slightly undercooked.
- Finish cooking in sauce.



TIPS

- Cook 30 extra seconds to 1 extra minute if not adding sauce.

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

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