

SAUCE BURGER



INGREDIENTS	QUANTITES (g)	POURCENTAGES (%)
YUMGO MIX SAUCES	13	2,5
Eau (pour hydrater la préparation pour sauce)	78	15,7
Moutarde	27	5,3
Vinaigre blanc	9	1,8
Jus de citron	3	0,5
Huile de tournesol	368	74,1
Total	497	100,0

CONDIMENTS	QUANTITES (g)	POURCENTAGES (%)
Cornichons aigres-doux	36	71,3
Concentré de tomate	10	18,8
Oignons frais	5	9,9
Total	51	100,0

POINTS D'ATTENTION

- Ajouter le vinaigre et le jus de citron avant l'incorporation d'huile.
- Utiliser un mixeur plongeant pour réaliser la sauce.
- Incorporer l'huile très progressivement.



PROCESSUS

- Mélanger YUMGO MIX SAUCES avec l'eau.
- Ajouter la moutarde, le vinaigre et le jus de citron à la préparation précédente et mélanger.
- A l'aide d'un mixeur plongeant ajouter progressivement l'huile de tournesol pendant environ 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.

BURGER SAUCE



INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
YUMGO MIX SAUCES	13	2,5
Water (to hydrate the preparation for sauces)	78	15,7
Mustard	27	5,3
White vinegar	9	1,8
Lemon juice	3	0,5
Sunflower oil	368	74,1
Total	497	100,0
CONDIMENTS	QUANTITIES (g)	POURCENTAGES (%)
Sweet pickles	36	71,3
Tomato concentrate	10	18,8
Fresh onions	5	9,9
Total	51	100,0

POINTS OF ATTENTION

- Add vinegar and lemon juice before adding oil.
- Use a hand blender.
- Incorporate oil very slowly.



PROCESS

- Mix YUMGO MIX SAUCES with the water.
- Add the mustard, vinegar and lemon juice to the previous preparation and mix.
- Using a hand blender, gradually add the sunflower oil for about 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.

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

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