

# MUFFIN CHOCOLAT



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Yumgo <i>ENTIER POUDRE</i>	21	4,2
Eau (pour hydrater la poudre)	110	22,0
Sucre	114	22,8
Farine T45	131	26,2
Levure chimique	8	1,7
Poudre d'amande	20	4,0
Cacao	31	6,2
Sel	3	0,6
Huile de tournesol	62	12,4
<b>Total</b>	<b>500</b>	<b>100,0</b>



## PROCESSUS

- Préchauffer le four à 170°C.
- Mélanger Yumgo Entier Poudre avec l'eau afin de le réhydrater.
- Mélanger Yumgo Entier Poudre réhydraté et le sucre.
- A part, mélanger la farine, la levure chimique, la poudre d'amande, le cacao et le sel.
- Mélanger les deux mélanges puis ajouter l'huile
- Verser l'appareil dans un moule à muffin.
- Cuire à 170°C pendant 25 minutes.



## CONSEILS

- Ajouter des drops de chocolat pour plus de gourmandise.

# CHOCOLATE MUFFIN



INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
<b>Yumgo <i>WHOLE POWDER</i></b>	<b>21</b>	<b>4,2</b>
<b>Water (to hydrate the powder)</b>	<b>110</b>	<b>22,0</b>
Sugar	114	22,8
T45 flour	131	26,2
Baking powder	8	1,7
Almond powder	20	4,0
Cocoa	31	6,2
Salt	3	0,6
Sunflower oil	62	12,4
<b>Total</b>	<b>500</b>	<b>100,0</b>



## PROCESS

- Pre-heat the oven at 170°C.
- Mix Yumgo Whole Powder with water to rehydrate it.
- Combine rehydrated Yumgo Whole Powder and sugar.
- Mix flour, baking powder, almond powder, cocoa, and salt.
- Add the powdered mixture to the Yumgo Whole/sugar mixture, then add oil.
- Pour the batter into a muffin mold.
- Bake at 170°C for 25 minutes.



## TIPS

- Add chocolate drops for more pleasure.

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)