les fiches conseils

YOG'IN

PRÉPARATION POUR LA FABRICATION DE CAKES, TARTES OU GÂTEAUX.

SAC DE **10 KG**

les + produits :

- YOG'IN permet la réalisation de nombreuses recettes : cakes moelleux, tartes aux fruits au sirop type gâteau au yaourt etc.
- Sa conservation lui permet de rester moelleux plusieurs jours.
- Goût et visuel rustiques recherchés par la clientèle d'aujourd'hui.

Réf. 4745

irca
SINCE 1919

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

Conseils proposés par nos conseillers techniques :
Marc Hemery et Hugo Alessio

Idées recettes :

GÂTEAU AU YAOURT AUX FRUITS AU SIROP

... À BASE D'HUILE

YOG'IN	1000 g
Eau	500 g
Huile végétale	400 g
Fruits au sirop au choix	QS

... À BASE DE BEURRE

YOG'IN	1000 g
Eau	430 g
Beurre pommade (ou fondu froid)	400 g
Fruits au sirop au choix	QS

Mélanger dans le batteur avec la feuille durant 3 minutes tous les ingrédients. Etaler la pâte obtenue dans un moule préalablement beurré et fariné, puis garnir de fruits au sirop soigneusement égouttés (400-500 g de masse pour un moule de 20 cm de diamètre et 3 à 3,4 kilos pour un cadre de 60x40). Cuire 45 à 50 minutes à 180-200°C.

Conseils d'utilisation :

- Vous pouvez diversifier vos recettes facilement en variant les fruits tous les jours.
- Parsemer de pommes un moule génoise préalablement garni de YOG'IN puis disposer dessus du crumble.
- Réaliser des petits cakes en fourrant légèrement YOG'IN de Cukicream noisette irca au centre.
- Vous pouvez nappez légèrement vos recettes de Covergel Briant irca afin de donner un aspect très appétissant.