



TAMAGO FOOD
297 avenue Paul Langevin
77550 Moissy-Cramayel, FRANCE
hello@yumgo.fr
www.yumgo.fr

Fiche Technique

Pour toutes vos questions, contactez-nous à :
hello@yumgo.fr
Retrouvez-nous sur : www.yumgo.fr

Yumgo Blanc poudre

Substitut végétal de blanc d'œuf

Créée le : 27/09/2023

Version 4.0

Modifié le : 14/01/2026

INFORMATIONS GENERALES

Description

- Substitut végétal de blanc d'œuf en poudre
- Adapté à l'alimentation végétarienne et végétalienne
- Pour un résultat gourmand et une empreinte carbone réduite
- Propriétés : Foisonnant, Liant, Coagulant

Conseils d'utilisation

- Hydratation conseillée : en fonction des recettes (voir la table des dosages)
- Mélanger l'eau et la poudre au mixeur plongeant afin d'obtenir un mélange homogène ou faire monter en neige YUMGO Blanc en ajoutant la poudre et l'eau (ou autre liquide sans matière grasse) directement dans le batteur
- Utiliser la même quantité de YUMGO Blanc réhydraté que de blancs d'œufs dans les recettes
- Foisonnement : Utiliser la force maximale du robot pâtissier pendant 5 minutes pour garantir sa stabilité

Application

- Remplace le blanc d'œuf dans les recettes sucrées ou salées : mousses, meringues, biscuits (dacquoise, financiers, macarons), confiserie (nougats), cocktails, etc
- Le mélange de YUMGO Blanc et YUMGO Jaune ne substitue pas l'œuf entier

Conservation

- DDM : 24 mois
- À conserver à température ambiante, dans un endroit sec, à l'abri de la lumière et de l'humidité
- Après réhydratation, à conserver au frais (0 - 6°C) et à consommer dans les 7 jours

Format(s) disponible(s)

- 72g, 1kg, 15kg

Lieu de fabrication

Moissy-Cramayel, Île-de-France, FRANCE

INGRÉDIENTS

Protéine de pomme de terre*, fibre de lin, fibre d'acacia, stabilisant : gomme de xanthane, sel

**La protéine de pomme de terre est un nouvel aliment (novel food). La concentration en protéine de pomme de terre dans les applications finales n'a pas besoin d'être déclarée comme un nouvel aliment au sens du règlement (UE) 2015/2283.*

Origine des ingrédients : UE

Vegan
Sans OGM, d'après la directive 2001/18/CE, le règlement (CE) n°1829/2003, et le règlement (CE) n°1830/2003

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	Unité	Pour 100g
Valeur énergétique	kJ / kcal	1396 / 331
Matières grasses	g	<0,5
dont acides gras	g	<0,1
Glucides	g	3,6
dont sucres	g	0
Protéines	g	70
Fibres	g	16
Sel	g	2,1

ALLÈRGÈNES

Céréales / gluten	NON	Poisson	NON	Noix de cajou	NON
Blé	NON	Mollusques	NON	Noix du Brésil	NON
Epeautre	NON	Soja	NON	Noix de macadamia	NON
Avoine	NON	Lait	NON	Pistache	NON
Orge	NON	Noix	NON	Céleri	NON
Seigle	NON	Amandes	NON	Moutarde	NON
Kamut	NON	Cacahuètes	NON	Graines de sésame	NON
Crustacés	NON	Noix de pécan	NON	Sulfites	NON
Oeufs	NON	Noisette	NON	Lupin	NON

Selon l'annexe II du règlement (UE) n°1169/2011

ETAT MICROBIOLOGIQUE

Critères	Seuil maximal
Micro-organismes aérobies à 30°C	<100 000 UFC/g
Levures / moisissures à 25°C	<10 000 UFC/g
Escherichia Coli β- glucuronidase positive à 44°C	<10 UFC/g
Salmonella	Absence dans 25g

TABLE DE DOSAGE

Nombre d'oeufs	Quantité de Yumgo	Quantité d'eau	Dosage de la poudre dans l'eau	Type d'application
1 blanc	3 g	27 g	10,5 %	meringues, mousses, biscuits, confiseries
25 blancs	72 g	614 g	10,5 %	meringues, mousses, biscuits, confiseries
33 blancs (1L)	105 g	895 g	10,5 %	meringues, mousses, biscuits, confiseries
315 blancs	1 kg	8,5 kg	10,5 %	meringues, mousses, biscuits, confiseries
4725 blancs	15 kg	127,5 kg	10,5 %	meringues, mousses, biscuits, confiseries

Les renseignements contenus dans ce document, bien que rédigés avec le plus grand souci d'exactitude, ne sont donnés qu'à titre indicatif et n'impliquent aucun engagement de notre part. Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos produits.