

Fiche recette : BRIOCHE FEUILLETÉE

TAMALGA® - SOLUTION DE SUBSTITUTION DES OEUFS EN PÂTISSERIE



Substitution de l'oeuf entier
(liquide ou poudre)



Facile d'utilisation



Adapté aux végétaliens
& éco-responsable



Version poudre

TAMALGA® Baking est recommandé pour cette recette.

Table de dilution	TAMALGA % kg	+	Eau % kg	=	Total % kg
Pour 1 kg d'équivalent d'oeuf liquide	20 % 200g		80 % 800g		100 % 1kg

Mettre directement la poudre avec la farine. Ajouter l'eau de dilution dans la phase aqueuse de la recette. Suivre le TABLEAU DE DILUTION pour le dosage.



Avantages du TAMALGA®

- Plus économique que l'oeuf
- Solution 100% végétale, éco-responsable
- Texture optimale
- Neutre en goût, couleur et odeur
- Poudre : facile à stocker et à utiliser, longue conservation
- Contribue à réduire la teneur en matières grasses, en sodium, et en cholestérol des recettes

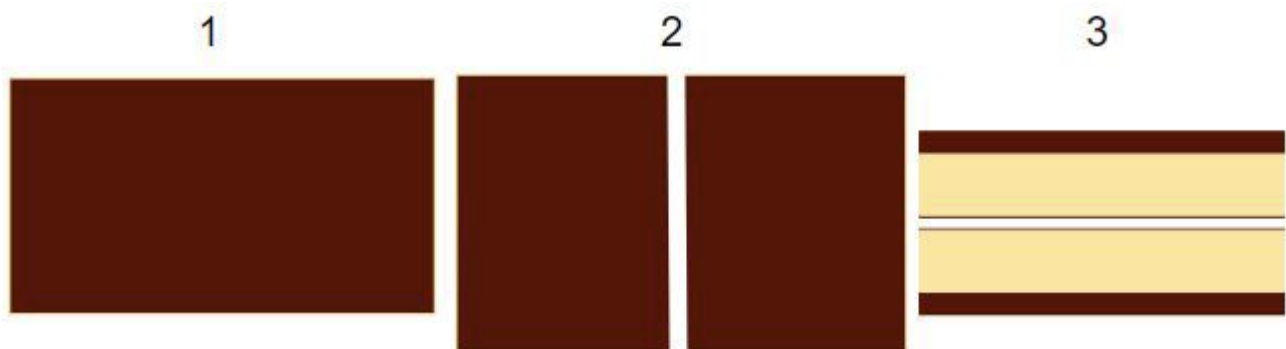
Ingrédients	Recette oeuf	Recette TAMALGA	1 brioche (g)
Oeufs	15,89%		
Tamalga (solution 20% : préparation liquide)		15,89%	94,6
Lait de soja	7,95%	7,95%	47,3
Levure de boulangerie instantée	0,55%	0,55%	3,3
Farine T45	40,52%	40,52%	241,1
Sel	0,81%	0,81%	4,8
Sucre	4,79%	4,79%	28,5
Margarine	8,60%	8,60%	51,2
Eau (11% de la pâte)	1,03%	1,03%	6,1
Poudre de cacao (11% de la pâte)	1,03%	1,03%	6,1
Margarine (Tourage)	18,83%	18,83%	112,1



Fiche recette : BRIOCHE FEUILLETÉE

PROCÉDÉ D'UTILISATION

- Mélanger le **TAMALGA** (substitut d'œuf en poudre) avec l'eau pour le **TAMALGA**.
- Verser le tout dans le bol d'un robot et ajouter la levure fraîche instantanée de boulangerie et le lait de soja.
- Ajouter la farine, le sel et le sucre sur les ingrédients liquides.
- Commencer à pétrir la pâte avec le crochet pendant 6 min (vitesse lente) + pétrir encore 8 min (vitesse 2) jusqu'à ce qu'une boule se forme.
- Ajouter la margarine (quantité étape 3) progressivement à petite vitesse pendant 2mn et pétrir jusqu'à ce que la graisse soit absorbée (environ 8mn à nouveau)
- Séparer 11% du poids de la pâte et le mélanger avec l'eau et le cacao. Vous avez maintenant un pâton au chocolat.
- Aplatir avec les doigts les deux pâtons (pâton normale et pâton au chocolat) et laisser reposer 30 min à température ambiante puis dégazer.
- Etaler le pâton normal en forme de carré et placer la margarine de tourage dessus.
- Enfermer la margarine dans le pâton et pincer les bords pour les fermer, en conservant la forme d'un carré.
- Roulez la pâte pour former un long rectangle, puis effectuez deux tours simples.
- Conserver la forme carrée de la pâte et la recouvrir de la pâte au chocolat.
- Couper la pâte en deux parties égales et les coller l'une à l'autre en veillant à ce que la face chocolatée soit tournée vers l'extérieur.



- Etaler le pâton et découper une bande de 60 cm de long x 8 cm de large et 1 cm de haut. (pour un moule à gâteau : 18 cm de long x 8 cm de large x 6 cm de haut).
- Graisser le moule et placer la bande de pâte dans le moule en faisant 5-6 vagues.
- Placez la barre de chocolat dans les petits espaces.
- Vous pouvez passer directement à l'étape suivante, ou vous pouvez congeler toute le pâton dans le moule avant de la décongeler et de la laisser lever le JOUR J.
- Laissez le pâton lever pendant environ 2 heures et 30 minutes dans une chambre de pousse à 30°C.
- Badigeonner la pâte de lait végétal et cuire au four à 329°F/160°C pendant environ 30-35 minutes.
- Badigeonner la brioche d'un sirop de sucre fait d'un mélange 50/50 d'eau et de sucre.
- Démouler et laisser refroidir