

## Fiche recette : BRIOCHE

### 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 liquide

TAMALGA® Baking est recommandé pour cette recette.

Table de dilution	TAMALGA % kg	+	Eau % kg	=	Total % kg
Pour 1 kg d'équivalent d'oeuf liquide	16.7 % <b>167g</b>		83.3 % <b>83.3g</b>		100 % <b>1kg</b>

Mélanger la poudre et l'eau en suivant le TABLEAU DE DILUTION à l'aide d'un mixeur plongeant pendant 1 min.



#### 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 oeufs	Recette TAMALGA	1 brioche
Matière grasse végétale	10.8 %	10.8 %	51.2 g
Sucre	6.0 %	6.0 %	28.5 g
Lait végétal	9.9 %	9.9 %	47.3 g
Sel	1.0 %	1.0 %	4.8 g
Farine T45	50.7 %	50.7 %	241.1 g
Levure fraîche	1.7 %	1.7 %	8.2 g
Oeuf liquide	19.9 %	-	-
<b>Tamalga (Solution 16.7% : préparation liquide)</b>	-	<b>19.9 %</b>	<b>94.6 g</b>

#### PROCÉDÉ D'UTILISATION

- Dans le bol d'un robot : dissoudre la levure fraîche émiettée dans le lait et ajouter la **préparation liquide TAMALGA**.
- Ajouter la farine, le sel et le sucre par-dessus.
- Pétrir avec un crochet pendant 6 min (vitesse lente) + pétrir à nouveau 12 min (vitesse 2) jusqu'à ce qu'une boule se forme.
- Ajouter progressivement la matière grasse végétale à vitesse lente et pétrir jusqu'à ce qu'elle soit absorbée.
- Dégazer une première fois, faire pointer la pâte 30min puis la dégazer de nouveau.
- Plier la pâte, la couvrir et la mettre au réfrigérateur pendant 1 heure à 1 nuit.
- Couper la pâte et faire 3 rouleaux de 100g et tresser les rouleaux
- Laisser reposer au moins 2h00 dans une chambre de pouce à 29°C jusqu'à ce qu'elle ait doublée de volume.
- Appliquer du lait végétal sur la pâte à l'aide d'un pinceau et mettre des pépites de sucre ou de chocolat sur le dessus.
- Cuire environ 35 min à 170°C puis lustrer la brioche avec un sirop de sucre (chauffer 50g d'eau + 50g de sucre)



## Fiche recette : BRIOCHE

### 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	16.7 % <b>167g</b>		83.3 % <b>833g</b>		100 % <b>1kg</b>

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 oeufs	Recette TAMALGA	1 brioche
Matière grasse végétale	10.8 %	10.8 %	<b>51.2 g</b>
Sucre	6.0 %	6.0 %	<b>28.5 g</b>
Lait végétal	9.9 %	9.9 %	<b>47.3 g</b>
Sel	1.0 %	1.0 %	<b>4.8 g</b>
Farine T45	50.7 %	50.7 %	<b>241.1 g</b>
Levure fraîche	1.7 %	1.7 %	<b>8.2 g</b>
Oeuf liquide	19.9 %	-	-
<b>Poudre de TAMALGA</b>	-	<b>3.3 %</b>	<b>15.8 g</b>
<b>Eau de dilution du TAMALGA</b>	-	<b>16,6 %</b>	<b>78.8 g</b>

#### PROCÉDÉ D'UTILISATION

- Dans le bol d'un robot : dissoudre la levure fraîche émiettée dans le lait végétal et ajouter l'eau de dilution du **TAMALGA**.
- Ajouter la farine, le sel et le sucre par-dessus.
- Pétrir avec un crochet pendant 6 min (vitesse lente) + pétrir à nouveau 12 min (vitesse 2) jusqu'à ce qu'une boule se forme.
- Ajouter progressivement la matière grasse végétale à vitesse lente et pétrir jusqu'à ce qu'elle soit absorbée.
- Dégazer une première fois, faire pointer la pâte 30min puis la dégazer de nouveau.
- Plier la pâte, la couvrir et la mettre au réfrigérateur pendant 1 heure à 1 nuit.
- Couper la pâte et faire 3 rouleaux de 100g et tresser les rouleaux
- Laisser reposer au moins 2h00 dans une chambre de pousse à 29°C jusqu'à ce qu'elle ait doublée de volume.
- Appliquer du lait végétal sur la pâte à l'aide d'un pinceau et mettre des pépites de sucre ou de chocolat sur le dessus.
- Cuire environ 35 min à 170°C puis lustrer la brioche avec un sirop de sucre (chauffer 50g d'eau + 50g de sucre)

