

Fiche recette : BUN

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 % 167g		83.3 % 833g		100 % 1kg

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 oeuf	Recette TAMALGA	1 Bun
Lait végétal	20.4 %	20.4 %	14.4g
Levure boulangère instantanée	1.27 %	1.27 %	0.9g
Farine T45	50.85 %	50.85 %	35.9g
Sel	0.9 %	0.9 %	0.7g
Sucre	6.06 %	6.06 %	4.3g
Margarine	10.2 %	10.2 %	7.2g
Oeuf liquide	10.2 %	-	-
Tamalga (Solution 16.7% : préparation liquide)	-	10.2 %	7.2g

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 margarine à vitesse lente et pétrir jusqu'à ce que la graisse soit absorbée
- Aplatir avec les doigts et laisser reposer 30 min à température ambiante puis dégazer.
- Plier la pâte, la couvrir et la mettre au réfrigérateur pendant 1 heure à 1 nuit.
- Couper la pâte et former des boules de 50g.
- Laisser reposer au moins 2h00 dans une chambre de fermentation à 29 degrés jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
- Appliquer du lait végétal sur la pâte à l'aide d'un pinceau.
- Cuire au four pendant environ 25 min à 170°C.



Fiche recette : BUN

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 % 167g		83.3 % 833g		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 bun
Lait végétal	20.4 %	20.4 %	14.4g
Levure boulangère instantanée	1.27 %	1.27 %	0.9g
Farine T45	50.85 %	50.85 %	35.9g
Sel	0.9 %	0.9 %	0.7g
Sucre	6.06 %	6.06 %	4.3g
Margarine	10.2 %	10.2 %	7.2g
Oeuf liquide	10.2 %	-	-
Poudre de TAMALGA	-	1.7 %	1.2g
Eau de dilution du TAMALGA	-	8.5 %	6g

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 margarine à vitesse lente et pétrir jusqu'à ce que la graisse soit absorbée
- Aplatir avec les doigts et laisser reposer 30 min à température ambiante puis dégazer.
- Plier la pâte, la couvrir et la mettre au réfrigérateur pendant 1 heure à 1 nuit.
- Couper la pâte et former des boules de 50g.
- Laisser reposer au moins 2h00 dans une chambre de fermentation à 29 degrés jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
- Appliquer du lait végétal sur la pâte à l'aide d'un pinceau.
- Cuire au four pendant environ 25 min à 170°C.

