

## 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 % <b>167g</b>		83.3 % <b>833g</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 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 %	-	-
<b>Tamalga (Solution 16.7% : préparation liquide)</b>	-	<b>10.2 %</b>	<b>7.2g</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 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 % <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 oeuf	Recette TAMALGA	1 bun
Lait végétal	20.4 %	20.4 %	<b>14.4g</b>
Levure boulangère instantanée	1.27 %	1.27 %	<b>0.9g</b>
Farine T45	50.85 %	50.85 %	<b>35.9g</b>
Sel	0.9 %	0.9 %	<b>0.7g</b>
Sucre	6.06 %	6.06 %	<b>4.3g</b>
Margarine	10.2 %	10.2 %	<b>7.2g</b>
Oeuf liquide	10.2 %	-	-
<b>Poudre de TAMALGA</b>	-	<b>1.7 %</b>	<b>1.2g</b>
<b>Eau de dilution du TAMALGA</b>	-	<b>8.5 %</b>	<b>6g</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 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.

