

Fiche recette : CAKE AU CITRON

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® Cake est recommandé pour cette recette.

Table de dilution	TAMALGA % kg	+	Eau % kg	=	Total % kg
Pour 1 kg d'équivalent d'oeuf liquide	25 % 250g		75 % 750g		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 cake (375g)
Sucre	22,3 %	22,3 %	84,1 g
Sucre inverti	5 %	5 %	18,7 g
Zestes de citron vert			½ u
Zestes de citron jaune			1 u
Crème liquide végétale	12,4 %	12,4 %	46,7 g
Lait de soja	6,2 %	6,2 %	23,4 g
Oeuf liquide	12,4 %	-	46,7 g
Huile neutre	13,7 %	13,7 %	51,4 g
Farine T55	27,3 %	27,3 %	102,8 g
Baking powder	0,7 %	0,7 %	2,8 g
TAMALGA (Solution 25%: préparation liquide)	-	12,4 %	46,7 g

PROCÉDÉ D'UTILISATION

- Préparer le **TAMALGA liquide** selon les indications ci-dessus.
- Dans un bol, mélanger au fouet le sucre en poudre, le sucre inverti, les zestes de citron jaune et de citron vert.
- Ajouter la crème liquide végétale, le lait végétal et le **TAMALGA liquide**.
- Ajouter petit à petit l'huile neutre.
- Ajouter délicatement les ingrédients secs.
- Beurrer le moule (à la margarine ou au spray), ajouter 375 g de pâte et l'étaler uniformément
- Mettre un bâton de margarine sur le dessus, au milieu, et laisser le moule au réfrigérateur pendant 20 min.
- Cuire au four à 160°C / 320°F pendant 40 min.