

## Fiche recette : CAKE FAÇON PAIN D'ÉPICES

### 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 %	22 %	82,4 g
Sucre inverti	4,9 %	4,9 %	18,3 g
Zestes d'orange			½ u
Zestes de citron			1 u
Crème liquide végétale	12,2 %	12,2 %	45,8 g
Lait de soja	6,1 %	6,1 %	22,9 g
Oeuf liquide	12,2 %	-	45,8 g
Mix d'épices	1,6 %	1,6 %	6 g
Huile neutre	13,4 %	13,4 %	50,4 g
Farine T55	26,9 %	26,9 %	100,7 g
Baking powder	0,7 %	0,7 %	2,7 g
TAMALGA (Solution 25%: préparation liquide)	-	12,2 %	45,8 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 et d'orange et le mix d'épices pour pain d'épices.
- 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.

## Fiche recette : CAKE FAÇON PAIN D'ÉPICES

### 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® Cake est recommandé pour cette recette.

Table de dilution	TAMALGA % kg	+	Eau % kg	=	Total % kg
Pour 1 kg d'équivalent d'oeuf liquide	25 % <b>250g</b>		75 % <b>750g</b>		100 % <b>1kg</b>

Mettre directement la poudre avec le sucre. 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

#### PROCESS

- Dans un bol, mélanger au fouet le sucre en poudre, le sucre inverti, la poudre de **TAMALGA**, les zestes de citron et d'orange et le mix d'épices pour pain d'épices.
- Ajouter la crème liquide végétale, le lait végétal et l'eau de dilution du **TAMALGA**.
- 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.

Ingrédients	Recette oeuf	Recette TAMALGA	1 cake (375g)
Sucre	22 %	22 %	82,4 g
Sucre inverti	4,9 %	4,9 %	18,3 g
Zestes d'orange			½ u
Zestes de citron			1 u
Crème liquide végétale	12,2 %	12,2 %	45,8 g
Lait de soja	6,1 %	6,1 %	22,9 g
Oeuf liquide	12,2 %	-	45,8 g
Mix d'épices	1,6 %	1,6 %	6 g
Huile neutre	13,4 %	13,4 %	50,4 g
Farine T55	26,9 %	26,9 %	100,7 g
Baking powder	0,7 %	0,7 %	2,7 g
Poudre de TAMALGA	-	3,1 %	11,5 g
Eau de dilution du TAMALGA		9,1 %	34,3 g