

## Fiche recette : COOKIE NOISETTE ET CHOCOLAT

### 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	20 % 200g		80 % 800g		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 Cookie
Margarine pommade	17.13 %	17.13 %	8.6g
Sucre	3.98 %	3.98 %	2g
Vergeoise blonde	7.77 %	7.77 %	3.9g
Sucre inverti	9.56 %	9.56 %	4.8g
Sel	3.98 %	3.98 %	2g
Farine T55	25.50 %	25.50 %	12.8g
Poudre de noisette torréfiée	3.98 %	3.98 %	2g
Baking powder	0.60 %	0.60 %	0.3g
Morceaux de noisettes torréfiés	5.98 %	5.98 %	3g
Chunks de chocolat 65%	15.54 %	15.54 %	7.8g
Oeuf liquide	5.98 %	-	-
<b>Tamalga (Solution 20% : préparation liquide)</b>	-	<b>5.98 %</b>	<b>3g</b>

#### PROCÉDÉ D'UTILISATION

- Ajouter les ingrédients l'un après l'autre et mélanger entre chaque ajout. Mélanger pendant 5 minutes lors de l'ajout du **Tamalga**.
- Mélanger très légèrement lors de l'ajout du chocolat (pour ne pas trop colorer la pâte).
- Former des boules de 45 g et les aplatir légèrement sur du papier cuisson.
- Ajouter 3 moitiés de noisettes sur le dessus.
- Cuire au four à 170°C / 338°F pendant 8 - 9 min. Si nécessaire, remodeler le biscuit à l'aide d'un emporte-pièce rond et le déposer sur une grille.

## Fiche recette : COOKIE NOISETTE ET CHOCOLAT

### 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	20 % <b>200g</b>		80 % <b>800g</b>		100 % <b>1kg</b>

Mettre directement la poudre avec la farine. 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 Cookie
Margarine pommade	17.13 %	17.13 %	8.6g
Sucre	3.98 %	3.98 %	2g
Vergeoise blonde	7.77 %	7.77 %	3.9g
Sucre inverti	9.56 %	9.56 %	4.8g
Sel	3.98 %	3.98 %	2g
Farine T55	25.50 %	25.50 %	12.8g
Poudre de noisette torréfiée	3.98 %	3.98 %	2g
Baking powder	0.60 %	0.60 %	0.3g
Morceaux de noisettes torréfiés	5.98 %	5.98 %	3g
Chunks de chocolat 65%	15.54 %	15.54 %	7.8g
<b>Poudre de TAMALGA</b>	<b>1.20 %</b>	-	<b>0,6g</b>
<b>Eau de dilution du TAMALGA</b>	-	<b>4.78 %</b>	<b>2.4g</b>

### PROCÉDÉ D'UTILISATION

- Mélanger la margarine avec le sucre en poudre, la vergeoise blonde, le sucre inverti et le sel.
- Ajouter la farine, la poudre de noisettes torréfiée, la baking powder et la poudre de **Tamalga**. Mélanger pour obtenir un mélange homogène.
- Ajouter l'eau de dilution et mélanger.
- Ajouter les morceaux de chocolat et mélanger lentement (pour ne pas trop colorer la pâte).
- Former des boules de 45 g et les aplatir légèrement sur du papier cuisson.
- Ajouter 3 moitiés de noisettes sur le dessus.
- Cuire au four à 170°C / 338°F pendant 8 - 9 min.
- Si nécessaire, remodeler le biscuit à l'aide d'un emporte-pièce rond et le déposer sur une grille.