

## Fiche recette : CRÊPE

### 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	+	Water % 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.



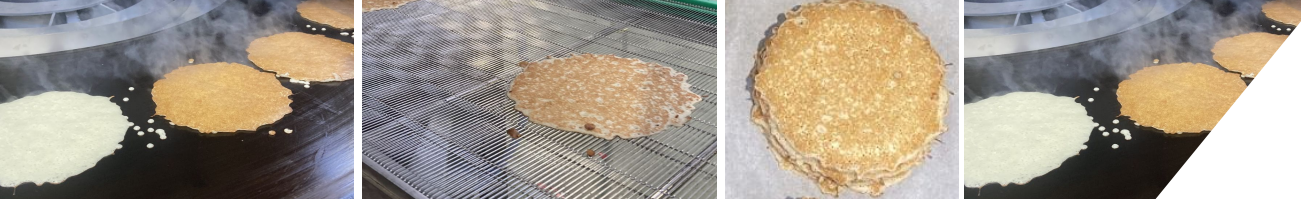
#### Avantages du TAMALGA®

- 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

### PROCÉDÉ D'UTILISATION

- **Préparez le liquide TAMALGA®** selon les spécifications mentionnées ci-dessus.
- Prédiluez le bicarbonate d'ammonium dans une partie du lait.
- Dans le récipient de mélange : ajoutez d'abord le liquide TAMALGA® et le lait contenant le bicarbonate d'ammonium prédilué. Ensuite, ajoutez le sucre, la farine et le sel.
- Mélangez avec un fouet pendant 3 minutes à basse vitesse.
- Ajoutez l'huile et mélangez pendant 3 minutes à vitesse maximale.
- Laissez reposer 1 heure à température ambiante.
- Préchauffez le **Bilig** à 225°C et huilez-le si nécessaire.
- Versez 45 g de pâte par crêpe.
- **Cuisson à 225°C** : Faites cuire 45 secondes de chaque côté.

Ingrédients	recette à l'oeuf	TAMALGA® recette	10 Crêpes (45g)
Lait	61,5%	61,5%	<b>277g</b>
Farine T55	21,35%	21,35%	<b>96g</b>
Huile végétale	6,5%	6,5%	<b>29g</b>
Sucre	3,5%	3,5%	<b>16g</b>
Sel	0,3%	0,3%	<b>1,3g</b>
Ammonium bicarbonate	0,25%	0,25%	<b>1,1g</b>
Oeuf liquide	6,6%	-	-
TAMALGA®	-	<b>1,1 %</b>	<b>5g</b>
Eau TAMALGA®	-	<b>5,5 %</b>	<b>25g</b>



## Fiche recette : CRÊPE

### 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

### PROCÉDÉ D'UTILISATION

Pré Diluez le bicarbonate d'ammonium dans le lait

Dans le récipient de mélange : ajoutez d'abord le lait avec le bicarbonate d'ammonium pré-dilué, l'eau du TAMALGA®, puis le sucre, la farine, le sel et la poudre TAMALGA®.

Mélangez avec un fouet pendant 3 minutes à basse vitesse.

Ajoutez l'huile et mélangez pendant 3 minutes à vitesse maximale.

Laissez reposer 1 heure à température ambiante.

Préchauffez le Bilig à 225°C et huilez-le si nécessaire. Versez 45 g de pâte par crêpe.

Cuisson à 225°C : Faites cuire 45 secondes de chaque côté.

Ingrédients	recette à l'oeuf	TAMALGA® recette	10 Crêpes (45g)
Lait	61,5%	61,5%	277g
Farine T55	21,35%	21,35%	96g
Huile végétale	6,5%	6,5%	29g
Sucre	3,5%	3,5%	16g
Sel	0,3%	0,3%	1,3g
Ammonium bicarbonate	0,25%	0,25%	1,1g
Oeuf liquide	6,6%	-	-
TAMALGA®	-	1,1 %	5g
Eau TAMALGA®	-	5,5 %	25g