

## Fiche recette : DONUTS

### 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 % <b>200g</b>		80 % <b>800g</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.



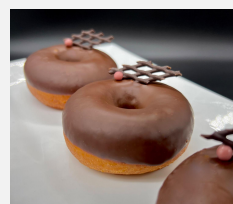
#### Avantages du TAMALGA®

- 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 oeufs	Recette TAMALGA	1 Donut
Lait végétal	21.8 %	21.8 %	<b>10.9g</b>
Levure boulangère instantanée	3.2 %	3.2 %	<b>1.6g</b>
Farine T45	50.8 %	50.8 %	<b>25.4g</b>
Sel	0.8 %	0.8 %	<b>0.4g</b>
Sucre	7.2 %	7.2 %	<b>3.6g</b>
Margarine	7.2 %	7.2 %	<b>3.6g</b>
Oeuf liquide	9.00 %	-	-
<b>Tamalga (Solution 20% : préparation liquide)</b>	-	<b>9.00 %</b>	<b>4.5g</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.
- Aplatiser 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.
- Découper la pâte à l'aide d'un emporte-pièce.
- Laisser reposer au moins 1h00 dans une chambre de fermentation à 29°C jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
- Faire chauffer l'huile à 180°C à l'aide d'une casserole résistante.
- Faire frire les beignets, cuire 1min de chaque côté.



## Fiche recette : DONUTS

### 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. 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 oeufs	Recette TAMALGA	1 Donut
Lait végétal	21.8 %	21.8 %	<b>10.9g</b>
Levure boulangère instantanée	3.2 %	3.2 %	<b>1.6g</b>
Farine T45	50.8 %	50.8 %	<b>25.4g</b>
Sel	0.8 %	0.8 %	<b>0.4g</b>
Sucre	7.2 %	7.2 %	<b>3.6g</b>
Margarine	7.2 %	7.2 %	<b>3.6g</b>
Oeuf liquide	9.00 %	-	-
<b>Poudre de TAMALGA</b>	-	<b>1.8 %</b>	<b>0.9g</b>
<b>Eau de dilution du TAMALGA</b>	-	<b>7.2 %</b>	<b>3.1 g</b>

#### PROCÉDÉ D'UTILISATION

- Dans le bol d'un robot : dissoudre la levure fraîche émiettée dans le lait et ajouter la poudre de **TAMALGA** et l'eau de dilution.
- 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.
- Aplatiser 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.
- Découper la pâte à l'aide d'un emporte-pièce.
- Laisser reposer au moins 1h00 dans une chambre de fermentation à 29°C jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
- Faire chauffer l'huile à 180°C à l'aide d'une casserole résistante.
- Faire frire les beignets, cuire 1min de chaque côté.

