

Fiche recette : FLAN PARISIEN À LA VANILLE

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® Cream 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 Flan (700 g)
Sucre	7,14 %	7,14 %	50 g
Maïzena	7,14 %	7,14 %	50 g
Oeuf liquide	7,14 %	-	50 g
Lait végétal	71,43 %	71,43 %	500 g
Margarine	7,14 %	7,14 %	50 g
Vanille en poudre	-	-	S.Q.
TAMALGA (Solution 20%: préparation liquide)	-	7,14 %	50 g

PROCÉDÉ D'UTILISATION

- Préparer le **TAMALGA** liquide selon les indications ci-dessus.
- Dans un bol, mélanger le sucre en poudre et la maïzena.
- Ajouter le **TAMALGA** liquide et mélanger à l'aide d'un fouet.
- Dans une casserole, faire bouillir le lait végétal avec la vanille en poudre.
- Verser la moitié du lait vanillé dans le bol et mélanger
- Verser à nouveau dans la casserole
- Épaissir le mélange et le faire bouillir pendant 1 min tout en mélangeant avec un fouet
- Verser dans un fond de tarte (cercle de 18x4,5 cm) et lisser le dessus
- Cuire au four à 170°C / 338°F pendant au moins 40 min



Fiche recette : FLAN PARISIEN À LA VANILLE

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® Cream 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

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

Ingrédients	Recette oeuf	Recette TAMALGA	1 Flan (700 g)
Sucre	7,14 %	7,14 %	50 g
Maïzena	7,14 %	7,14 %	50 g
Oeuf liquide	7,14 %	-	50 g
Lait végétal	71,43 %	71,43 %	500 g
Margarine	7,14 %	7,14 %	50 g
Vanille en poudre	-	-	S.Q.
Poudre de TAMALGA	-	1,4 %	10 g
Eau de dilution du TAMALGA	-	5,7 %	40 g

PROCÉDÉ D'UTILISATION

- Dans un bol, mélanger le sucre en poudre, la maïzena, la poudre de **TAMALGA** et l'eau de dilution.
- Mélanger à l'aide d'un fouet.
- Dans une casserole, faire bouillir le lait végétal avec la vanille en poudre.
- Verser la moitié du lait vanillé dans le bol et mélanger
- Verser à nouveau dans la casserole
- Épaissir le mélange et le faire bouillir pendant 1 min tout en mélangeant avec un fouet
- Verser dans un fond de tarte (cercle de 18x4,5 cm) et lisser le dessus
- Cuire au four à 170°C / 338°F pendant au moins 40 min

