

## Fiche recette : GAUFRE LIEGEOISE

### 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® Waffle est recommandé pour cette recette.

Table de dilution	TAMALGA % kg	+	Eau % kg	=	Total % kg
Pour 1 kg d'équivalent d'oeuf liquide	16,7 % 167g		83,3 % 833g		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 gaufre
Farine T55	31 %	31 %	27.9g
Eau	10.6 %	10.6 %	9.54g
Farine de soja	1.5 %	1.5 %	1.35g
Sucre vanillé	2 %	2 %	1.80g
Lécithine de soja	0.2 %	0.2 %	0.18g
Sucre inverti	2.6 %	2.6 %	2.34g
Levure fraîche	3 %	3 %	2.7g
Margarine	24.5 %	24.5 %	22.05g
Sel	1 %	1 %	0.9g
Sucre perlé	18 %	18 %	16.2g
Oeuf liquide	5.6 %	-	5.04g
<b>TAMALGA (Solution 16,7 % : préparation liquide)</b>	-	<b>5.6 %</b>	<b>5.04g</b>

#### PROCÉDÉ D'UTILISATION

- Préparer la solution de **TAMALGA** selon le dosage recommandé.
- Placer tous les ingrédients dont la solution de **TAMALGA** liquide, sauf la margarine, le sel et le sucre perlé, dans le bol d'un batteur muni d'un crochet.
- Travailler à vitesse lente pendant 1 minute, puis à vitesse rapide pendant 6 minutes. Laisser reposer la pâte pendant 10 minutes.
- Ajouter la margarine et le sel. Mélanger à vitesse moyenne pendant 4 minutes.
- Ajouter le sucre perlé et mélanger à vitesse moyenne pendant 2 minutes.
- Former des pâtons en boule de 90 g et laisser lever pendant 30 minutes à 27°C.
- Cuire dans un gaufrier à 180 °C pendant 3 minutes. Graisser entre chaque gaufre. Laisser refroidir sur une grille.