

Fiche recette : MADELEINE

(Liquid process)

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® Cake est recommandé pour cette recette.

Table de dilution	Tamalga® % kg	+	Water % 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

Ingredients	Egg-based Recipe	TAMALGA® Recipe	20 Madeleines (27g)
Huile végétale	18%	18%	97g
Sucre	21%	21%	113g
Eau (de la recette)	5,5%	5,5%	30g
Glycerol	3,5%	3,5%	19g
Glucose-fructose sirop	3,0%	3,0%	16g
Sel	0,5%	0,5%	3g
Farine T55	31,5%	31,5%	170g
Baking powder	0,8%	1%	5g
Ammonium bicarbonate	-	0,2%	1g
Oeuf liquide	16%	-	-
Arome	0,2%	0,2%	1g
TAMALGA® liquide (dosage 1:6)	-	16%	86g

PROCÉDÉ D'UTILISATION

Préparez le liquide TAMALGA®* selon les spécifications mentionnées ci-dessus.

Pré Diluez le bicarbonate d'ammonium dans une partie de l'eau de la recette.

Dans le récipient de mélange : ajoutez le sucre, le sel, le sirop de glucose-fructose, le glycérol et le liquide TAMALGA®*. Mélangez pendant 30 secondes à basse vitesse, puis 2 minutes à vitesse maximale (avec le fouet du robot pâtissier). Ajoutez la farine, la levure chimique et le bicarbonate d'ammonium dilué, puis mélangez pendant 30 secondes à basse vitesse et 2 minutes à vitesse maximale.

Ajoutez l'huile et mélangez pendant 30 secondes à basse vitesse, puis 7 minutes à vitesse moyenne.

Laissez reposer la pâte 45 à 60 minutes à température ambiante.

Beurrez les moules à madeleines.

Remplissez les moules avec 27 g de pâte (selon la taille de vos moules).

Faites cuire à 205°C pendant 4 minutes, puis à 180°C pendant 7 minutes.

Fiche recette : MADELEINE

(powder process)

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® Cake est recommandé pour cette recette.

Table de dilution	Tamalga® % kg	+	Water % 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

Ingredients	Egg-based Recipe	TAMALGA® Recipe	20 Madeleines (27g)
Huile végétale	18%	18%	97g
Sucre	21%	21%	113g
Eau (de la recette)	5,5%	5,5%	30g
Glycerol	3,5%	3,5%	19g
Glucose-fructose sirop	3,0%	3,0%	16g
Sel	0,5%	0,5%	3g
Farine T55	31,5%	31,5%	170g
Baking powder	0,8%	1%	5g
Ammonium bicarbonate	-	0,2%	1g
Oeuf liquide	16%	-	-
Arome	0,2%	0,2%	1g
TAMALGA® liquide (dosage 1:6)	-	16%	86g

PROCÉDÉ D'UTILISATION

Dans le récipient de mélange : ajoutez le sucre, le sel, le sirop de glucose-fructose, le glycérol, la poudre TAMALGA®, et l'eau TAMALGA®.

Prédiluez le bicarbonate d'ammonium dans une partie de l'eau de la recette.

Mélangez pendant 30 secondes à basse vitesse, puis 2 minutes à vitesse maximale (avec le fouet du robot pâtissier). Ajoutez la farine, la levure chimique et le bicarbonate d'ammonium dilué, puis mélangez pendant 30 secondes à basse vitesse et 2 minutes à vitesse maximale.

Ajoutez l'huile et mélangez pendant 30 secondes à basse vitesse, puis 7 minutes à vitesse moyenne.

Laissez reposer la pâte 45 à 60 minutes à température ambiante.

Beurrez les moules à madeleines.

Remplissez les moules avec 27 g de pâte (selon la taille de vos moules).

Faites cuire à 205°C pendant 4 minutes, puis à 180°C pendant 7 minutes.