

## Fiche recette : PANCAKE

(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	<b>16,7%</b> <b>167g</b>		<b>83,3%</b> <b>833g</b>		<b>100%</b> <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

Ingredients	Egg-based Recipe	TAMALGA Baking™ Recipe	20 pancakes (25g)
Huile végétale	10.0 %	10.0 %	g
Sucre	16.0 %	16.0 %	g
Lait	23.0 %	23.0 %	g
Farine T45	29.0 %	29.0 %	g
Glycerol	3.0 %	3.0 %	g
Emulsifier	0.5 %	0.5 %	g
Baking powder	1.5 %	1.5%	-
oeuf liquide	17.0 %	-	g
Tamalga Cake (16.6% solution: liquid preparation)™	-	<b>17.0 %</b>	g

### PROCÉDÉ D'UTILISATION

Dans un bol à mélanger, ajoutez le sucre, la farine et la levure chimique, puis mélangez pendant 30 secondes à vitesse moyenne.

Faites chauffer le lait et l'huile à environ 40°C.

Ajoutez le glycérol, l'émulsifiant, le lait et l'huile dans le bol, puis mélangez pendant 2 minutes à vitesse moyenne.

Ajoutez la préparation liquide TAMALGA et mélangez pendant 2 minutes à vitesse moyenne.

Préchauffez la Bilig à 210°C pendant 3 minutes. Ajoutez de l'huile juste avant de cuire, mais veillez à ne pas laisser de gouttes d'huile (essuyez l'excès).

Versez 25 g de pâte par pancake.

Cuisson à 210°C : faites cuire 1 min 30 sur la première face, puis 1 min sur l'autre face.



## Fiche recette : PANCAKE

(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% <b>167g</b>		83,3% <b>833g</b>		100% <b>1kg</b>

Ajoutez directement la poudre à la farine. Ajoutez l'eau de dilution à la phase aqueuse de la formule. Suivez le TABLEAU DE DILUTION pour le dosage.

Ingredients	Egg-based Recipe	TAMALGA Baking™ Recipe	20 pancakes (25g)
Huile végétale	10.0 %	10.0 %	<b>g</b>
Sucre	16.0 %	16.0 %	<b>g</b>
Lait	23.0 %	23.0 %	<b>g</b>
Farine T45	29.0 %	29.0 %	<b>g</b>
Glycerol	3.0 %	3.0 %	<b>g</b>
Emulsifier	0.5 %	0.5 %	<b>g</b>
Baking powder	1.5 %	1.5%	<b>-</b>
oeuf liquide	17.0 %	-	<b>g</b>
Tamalga Cake (16.6% solution: liquid preparation)™	-	<b>17.0 %</b>	<b>g</b>



#### 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

Dans un bol à mélanger, ajoutez le sucre, la farine et la levure chimique, puis mélangez pendant 30 secondes à vitesse moyenne.

Faites chauffer le lait et l'huile à environ 40°C.

Ajoutez le glycérol, l'émulsifiant, le lait et l'huile dans le bol, puis mélangez pendant 2 minutes à vitesse moyenne.

Ajoutez la poudre TAMALGA et l'eau de dilution pour TAMALGA, puis mélangez pendant 2 minutes à vitesse moyenne.

Préchauffez la Bilig à 210°C pendant 3 minutes. Ajoutez de l'huile juste avant de cuire, mais veillez à ne pas laisser de gouttes d'huile (essuyez l'excès).  
Versez 25 g de pâte par pancake.  
Cuisson à 210°C : faites cuire 1 min 30 sur la première face, puis 1 min sur l'autre face.

