

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	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 oeufs	Recette TAMALGA	1 Donut
Lait végétal	21.8 %	21.8 %	10.9g
Levure boulangère instantanée	3.2 %	3.2 %	1.6g
Farine T45	50.8 %	50.8 %	25.4g
Sel	0.8 %	0.8 %	0.4g
Sucre	7.2 %	7.2 %	3.6g
Margarine	7.2 %	7.2 %	3.6g
Oeuf liquide	9.00 %	-	-
Tamalga (Solution 16.7% : préparation liquide)	-	9.00 %	4.5g

PROCÉDÉ D'UTILISATION

- Dans le bol d'un robot : dissoudre la levure 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.
- Aplatir 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 h à 1 nuit.
- Découper la pâte à l'aide d'un emporte-pièce.
- Laisser reposer au moins 1h 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 1 min 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	16.7 % 167g		83.3 % 833g		100 % 1kg

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 %	10.9g
Levure boulangère instantanée	3.2 %	3.2 %	1.6g
Farine T45	50.8 %	50.8 %	25.4g
Sel	0.8 %	0.8 %	0.4g
Sucre	7.2 %	7.2 %	3.6g
Margarine	7.2 %	7.2 %	3.6g
Oeuf liquide	9.00 %	-	-
Poudre de TAMALGA	-	1.5 %	0.75g
Eau de dilution du TAMALGA	-	7.5 %	3.75 g

PROCÉDÉ D'UTILISATION

- Dans le bol d'un robot : dissoudre la levure 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.
- Aplatir 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 1h 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 1 min de chaque côté.

