

Fiche recette : Cookie

(Procédé voie liquide)

TAMALGA® Baking - SOLUTION DE SUBSTITUTION DES OEUFS EN PÂTISSERIE



Substitution de l'œuf 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® Baking % kg	+	Eau % kg	=	Total % kg
Pour 1 kg d'équivalent d'œuf liquide	20% 200g		80% 80g		100% 1kg

Mélanger la poudre et l'eau en suivant le TABLEAU DE DILUTION à l'aide d'un mixeur plongeant ou d'un fouet pendant 1 min.



Avantages du TAMALGA®

- Plus économique que l'œuf
- 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

- Préparer le TAMALGA® liquide comme décrit ci-dessus.
- Dans le bol, ajouter le sucre, le sucre inverti, la margarine (émiettée), la lécithine, le pyrophosphate de sodium, le sel, l'amidon de maïs, l'œuf et le TAMALGA® liquide et mélanger à vitesse moyenne pendant 1 min.
- Mélanger à vitesse élevée pendant 6 min
- Ajouter le bicarbonate de sodium dilué dans l'eau et la farine T55 et mélanger à vitesse moyenne pendant 4 min
- Ajouter les pépites de chocolat et mélanger à vitesse moyenne pendant 2 min
- Peser 40 g de pâte et former des cookies
- Cuire 15 min à 160°C

Ingrédients	Recette Oeuf	Recette TAMALGA Baking™	10 cookies (400g)
Margarine	17%	17%	68g
Sucre	16%	16%	64g
Sucre inverti	1,5%	1,5%	6g
Sel	0,5%	0,5%	2g
Lécithine de soja liquide	0,25%	0,25%	1g
Pyrophosphate de sodium	0,5%	0,5%	2g
Amidon de maïs	1,25%	1,25%	0,5g
Eau	5,5%	5,5%	22g
Bicarbonate de sodium	0,5%	0,5%	2g
Farine de blé T55	36%	36%	144g
Pépites de chocolat	18%	18%	72g
Oeufs liquides	3 %	-	-
Tamalga (Solution de 20% : Préparation liquide)™	-	3 %	12 g

Fiche recette : Cookie

(Procédé voie poudre)

TAMALGA® Baking - SOLUTION DE SUBSTITUTION DES OEUFS EN PÂTISSERIE



Substitution de l'œuf 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® Baking % kg	+	Eau % kg	=	Total % kg
Pour 1 kg d'équivalent d'œuf liquide	20% 200g		80% 800g		100% 1kg

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.



Avantages du TAMALGA®

- Plus économique que l'œuf
- 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 Baking™	10 cookies (400g)
Margarine	17%	17%	68g
Sucre	16%	16%	64g
Sucre inverti	1,5%	1,5%	6g
Sel	0,5%	0,5%	2g
Lécithine de soja liquide	0,25%	0,25%	1g
Pyrophosphate de sodium	0,5%	0,5%	2g
Amidon de maïs	1,25%	1,25%	0,5g
Eau	5,5%	5,5%	22g
Bicarbonate de sodium	0,5%	0,5%	2g
Farine de blé T55	36%	36%	144g
Pépites de chocolat	18%	18%	72g
Oeufs liquides	3 %	-	-
Poudre de Tamalga™	-	0,6 %	2,4g
Eau pour la dilution de Tamalga™		2,4%	9,6g

PROCÉDÉ D'UTILISATION

- Dans le bol, ajouter le sucre, le sucre inverti, la margarine (émiettée), la lécithine, le pyrophosphate de sodium, le sel, l'amidon de maïs, l'œuf, l'eau pour la dilution et mélanger à vitesse moyenne pendant 1 min.
- Mélanger à vitesse élevée pendant 6 minutes
- Ajouter le bicarbonate de sodium dilué dans l'eau, la farine T55 et la poudre TAMALGA® et mélanger à vitesse moyenne pendant 4 min
- Ajouter les pépites de chocolat et mélanger à vitesse moyenne pendant 2 min
- Peser 40 g de pâte et former les cookies
- Cuire 15 min à 160°C