

## Fiche recette : PANCAKE

(Procédé voie liquide)

### TAMALGA® Cake - 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® Cake % kg	+	Eau % 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>

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'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® CAKE	20 pancakes (25g)
Huile végétale	10.0 %	10.0 %	50,0 g
Sucre	15.8 %	15.8 %	79,0 g
Lait	23.0 %	23.0 %	115,0 g
Farine	29.0 %	29.0 %	145,0 g
Glycérol	3.0 %	3.0 %	15,0 g
Emulsifiant	0.5 %	0.5 %	2,5 g
Arôme	0.2 %	0.2 %	1,0 g
Poudre à lever	1.5 %	1.5%	7,5 g
Oeuf liquide	17.0 %	-	85,0 g
Tamalga® Cake (préparation liquide dilution 1:6)	-	17.0 %	85,0 g

### PROCÉDÉ D'UTILISATION

Dans un bol à mélanger, ajoutez le sucre, la farine et la poudre à lever, 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® Cake, et mélangez pendant 2 minutes à vitesse moyenne.

Préchauffez la Crêpière 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

(Procédé voie poudre)

### TAMALGA® Cake - 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® Cake % kg	+	Eau % kg	=	Total % kg
Pour 1 kg d'équivalent d'oeuf liquide	<b>16,6%</b> <b>166g</b>		<b>83,4%</b> <b>834g</b>		<b>100%</b> <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.



#### 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® Cake	20 pancakes (25g)
Huile végétale	10.0 %	10.0 %	<b>50,0 g</b>
Sucre	15.8 %	15.8 %	<b>79,0 g</b>
Lait	23.0 %	23.0 %	<b>115,0 g</b>
Farine	29.0 %	29.0 %	<b>145,0 g</b>
Glycérol	3.0 %	3.0 %	<b>15,0 g</b>
Émulsifiant	0.5 %	0.5 %	<b>2,5 g</b>
Arôme	0.2%	0.2%	<b>1,0 g</b>
Poudre à lever	1.5 %	1.5%	<b>7,5 g</b>
Oeuf liquide	17.0 %	-	<b>85,0 g</b>
<b>Poudre de TAMALGA® Cake</b>	-	<b>2,8 %</b>	<b>14,0 g</b>
<b>Eau de dilution TAMALGA®</b>		<b>14,2 %</b>	<b>71 g</b>

### PROCÉDÉ D'UTILISATION

Dans un bol à mélanger, ajoutez le sucre, la farine, la poudre à lever et la poudre de TAMALGA® Cake puis mélangez pendant 30 secondes à vitesse moyenne.

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

Ajoutez le glycérol, l'eau de dilution pour TAMALGA® Cake, l'émulsifiant, le lait et l'huile dans le bol, puis mélangez pendant 2 minutes à vitesse moyenne.

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

