



Eric Damamme, a Vegan Cook

Please visit
www.Damamme.com for
more delicious recipes

NAPPAGE BRILLANT POUR TARTE

28 / 03 / 2016



Préparation : 5 mn
Cuisson : 10 secondes
Ingrédients pour : 60 gr = 1 tarte

- 30 gr de sucre
- 30 gr d'eau
- ½ cac d'agar-agar (=1,5 gr)

1. A réaliser une fois la tarte *sortie du four*, afin qu'elle refroidisse
2. Mettre tous les ingrédients dans une petite casserole
3. Allumer le feu et *lorsque ça frémit*, laisser 10 secondes
4. Couper le feu, enlever la casserole et laisser refroidir 8 minutes
5. Enlever la tarte de son moule, la poser sur le *plat de service*
6. Étaler *au pinceau* sur la tarte

Doses : cac = cuillère à café rase = 5 ml // caS = cuillère à soupe rase = 15 ml = 3 cac

Pâtisserie : en terme de volume sont équivalents : Moule rond de 22 cm Ø x 5cm de haut = Moule carré de 20 cm de côté x 5cm de haut = Moule rectangle (cake) de 10cm x 20cm x 10cm de haut (cuisson +50%). 1 part de gâteau = 150 gr = 50 à 70 cm² (ex. surface moule rond de 24 cm = 12*12*3,14 = 452 cm²= 8 * 56 cm²).

8 parts = moule rond de 24 à 26 cm de Ø ou carré de 20 à 24 cm // 6 parts = 20 à 24 cm de Ø ou carré de 18 à 20 cm // 4 parts = 16 à 20 cm de Ø ou carré de 14 à 18 cm

Plat : compter 400 gr par personne comprenant 100 gr de viande végétale (steak, falafels, etc.), 150 gr de féculents (pâtes, riz, purée) et 150 gr de légumes