

BANANABREAD

TADAAM! Recettes sucrées moelleuses



GEMRCN

FRUITS FRAIS

INGRÉDIENTS pour 5kg de TADAAM!

- ✗ 5 kg TADAAM! sucré moelleux
- ✗ 1,4 kg Oeufs
- ✗ 1 kg Huile neutre
- ✗ 0,3 kg Eau
- ✗ 3,2 kg Bananes (4,3kg avec la peau)



RECETTE

- ✗ Préchauffer le four à 180°C.
- ✗ Mixer les bananes et l'huile ensemble pour obtenir une purée.
- ✗ Au batteur, avec le fouet, mélanger les œufs, TADAAM! et l'eau en même temps jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. (2-3 min MAX)
- ✗ Ajouter la purée de bananes et incorporer à la pâte.
- ✗ Graisser les moules, répartir l'appareil et cuire à 170°C en chaleur sèche (Adapter les temps de cuisson selon le four) :

Quantités et cuisson dans un bac gastro GN 1/1 : 4kg de produit fini : 30 min de cuisson

Quantités et cuisson moule à cake : 850g : 40 min de cuisson

Quantités et cuisson format caissette individuelle : 150g : 20 min de cuisson

RENDEMENTS / sac de 5 kg de TADAAM!

- ✗ 5kg de TADAAM = 11kg de produit fini
- ✗ 270 portions de 40g
- ✗ 180 portions de 60g
- ✗ 135 portions de 80g

POUR RÉUSSIR A TOUS LES COUPS

Conservation : + 3°C / 3 jours / Protéger hermétiquement

Refroidissement : à l'air libre 1H30 (Préferer à la cellule de refroidissement)

Recette parfaite s'il vous reste des bananes un peu mûres !

Pour + de gourmandise, ajouter des morceaux de bananes dans l'appareil avant cuisson.

Vous pouvez remplacer l'huile par du beurre !



www.kolectou.com

Pour+ de recettes, rdv sur l'espace pro ET inscrivez vous à la newsletter !