

BROWNIE

TADAAM! Recettes sucrées moelleuses



INGRÉDIENTS pour 5kg de TADAAM!

- ✗ 5 kg TADAAM! sucré moelleux
- ✗ 5,9 kg Oeufs
- ✗ 4,4 kg Beurre doux ou demi-sel
- ✗ 4,4 kg Chocolat noir
- ✗ 1,8 kg Cerneaux de noix



RECETTE

- ✗ Préchauffer le four à 180°C.
- ✗ Au bain-marie, faire fondre le chocolat et le beurre.
- ✗ Au batteur, avec le fouet, mélanger les œufs et TADAAM! en même temps, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. (1 à 2 minutes)
- ✗ Ajouter le mélange chocolat et beurre fondu. Mélanger.
- ✗ Puis en dernier les noix concassées. Ne pas trop mélanger, juste pour incorporer !
- ✗ 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 : 15 min de cuisson

RENDEMENTS / sac de 5 kg de TADAAM!

- ✗ 5kg de TADAAM = 21,5kg de produit fini
- ✗ 540 portions de 40g
- ✗ 360 portions de 60g
- ✗ 270 portions de 80g

POUR RÉUSSIR A TOUS LES COUPS

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

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

Pour un dessert SUPER gourmand, accompagner d'une crème anglaise ou d'une boule de glace avec un peu de chantilly !

Pour + de gourmandise, remplacer les noix par des noix de pécan.



www.kolectou.com

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