

COULANT AU CHOCOLAT

TADAAM! Recettes sucrées moelleuses



INGRÉDIENTS pour 5kg de TADAAM!

- ✘ 5 kg TADAAM! sucré moelleux
- ✘ 8,3 kg Oeufs
- ✘ 2,9 kg Beurre doux ou demi-sel
- ✘ 8,3 kg Chocolat noir



RECETTE

- ✘ Préchauffer le four à 190°C.
- ✘ Fondre le chocolat et le beurre au bain marie.
- ✘ Au batteur, avec le fouet mélanger les œufs et TADAAM! ensemble jusqu'à obtenir une pâte homogène. (2-3 min MAX)
- ✘ Ajouter le chocolat et le beurre fondu, battre jusqu'à l'incorporation totale dans l'appareil.
- ✘ Graisser les moules et remplir aux 3/4 ou 5 cm d'épaisseur.
- ✘ Cuire à 180°C en chaleur sèche (Adapter les temps de cuisson selon le four) :
Format ramequins individuels : 10 min

RENDEMENTS / sac de 5 kg de TADAAM!

- ✘ 5kg de TADAAM = 24kg de produit fini
- ✘ 615 portions de 40g
- ✘ 410 portions de 60g
- ✘ 305 portions de 80g

POUR RÉUSSIR A TOUS LES COUPS

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

Refroidissement : A consommer minute !

Si les moelleux sont froids, passer au four 1 min à 180°C avant de servir !

Vous pouvez aussi utiliser des minis moules pour obtenir des petites bouchées (cocktails, cafés gourmands...). Cuisson à 180°C pendant 6 min pour un coeur coulant !



www.kolectou.com

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