

FINANCIERS COCO ET CHOCOLAT

TADAAM! Recettes sucrées moelleuses



INGRÉDIENTS pour 5kg de TADAAM!

- ✕ 5 kg TADAAM! sucré moelleux
- ✕ 5,6 kg Blancs d'œufs
- ✕ 3,9 kg Beurre
- ✕ 3,2 kg Coco râpée
- ✕ 0,5 kg Miel
- ✕ 1,4 kg Pépites de chocolat noir



RECETTE

- ✕ Préchauffer le four à 180°C.
- ✕ Fondre le beurre et le miel.
- ✕ Au batteur, avec le fouet, mélanger les blancs d'œufs, TADAAM! et la coco râpée en même temps jusqu'à obtenir une pâte homogène. (2-3 min MAX)
- ✕ Ajouter le beurre et miel fondus au mélange précédent et l'incorporer.
- ✕ Craisser les moules et remplir aux 3/4 .
- ✕ Cuire à 180°C en chaleur sèche (Adapter les temps de cuisson selon le four) :
Format individuels : 7 min

RENDEMENTS / sac de 5 kg de TADAAM!

- ✕ 5kg de TADAAM = 19kg de produit fini
- ✕ 985 portions de 20g
- ✕ 495 portions de 40g
- ✕ 330 portions de 60g

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 + de gourmandise, saupoudrer de coco râpée avant cuisson.

Si besoin vous pouvez remplacer la moitié du beurre pas de l'huile neutre.



www.kolectou.com

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