

# CRUMBLE POMMES, ET CAMEL

## TADAAM! Recettes sucrées croquantes



### FRUITS FRAIS

### INGRÉDIENTS pour 5kg de TADAAM!

- ✗ 5 kg TADAAM! sucré croquant
- ✗ 2 kg Beurre doux
- ✗ 9,5 kg Pommes
- ✗ 2 kg Sucre semoule
- ✗ 0,8 kg Beurre doux ou demi-sel



### RECETTE

- ✗ Préchauffer le four à 180°C.
- ✗ Éplucher les pommes et les couper en dés.
- ✗ Dans une casserole, caraméliser les pommes avec le sucre (15min), puis ajouter le beurre coupé en morceaux. Lorsque le beurre est fondu, retirer du feu.
- ✗ Pendant la cuisson des pommes, sabler le beurre mou et TADAAM! au robot à la feuille.
- ✗ Disposer les pommes au fond des moules et recouvrir de crumble cru.
- ✗ Cuire à 170°C en chaleur sèche 15 min. (Adapter les temps de cuisson selon le four).

### RENDEMENTS / sac de 5 kg de TADAAM!

- ✗ 5kg de TADAAM = 7kg de crumble cru
  - ✗ 179 portions de 40g sans les fruits
  - ✗ 120 portions de 60g sans les fruits
  - ✗ 90 portions de 80g sans les fruits
- Pour 1 bac gastro:
- ✗ 700g de crumble cru
  - ✗ 2,5 kg de pommes caramélisées

### 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)

Le beurre doit être pommade et non fondu.

Pour + de gourmandise, customiser votre crumble avec des épices (cannelle...) ou des toppings (graines, flocons d'avoine...)

Vous pouvez utiliser du caramel beurre salé déjà fait.



[www.kolectou.com](http://www.kolectou.com)

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