

CRUMBLE POMMES ET MYRTILLES

TADAAM! Recettes sucrées croquantes



GEMRCN

INGRÉDIENTS pour 5kg de TADAAM!

- ✘ 5 kg TADAAM! sucré croquant
- ✘ 2 kg Beurre doux
- ✘ 7 kg Pommes
- ✘ 1.6 kg Myrtilles
- ✘ 0.08 kg Zestes de citrons jaunes BIO



RECETTE

- ✘ Préchauffer le four à 180°C.
- ✘ Couper le beurre en morceaux et laisser ramollir à température ambiante.
- ✘ Zester les citrons jaunes.
- ✘ Au robot à la feuille, sabler le beurre mou, TADAAM! et les zestes de citron.
- ✘ Eplucher et découper les pommes en dés. Mélanger les pommes et les myrtilles.
- ✘ Graisser les bacs gastro ou les ramequins. Disposer les pommes et les myrtilles au fond et recouvrir de crumble cru.
- ✘ Cuire à 170°C en chaleur sèche 20 min. (Adapter les temps de cuisson selon le four).

RENDEMENTS / sac de 5 kg de TADAAM!

- ✘ 5kg de TADAAM = 7kg de crumble cru
 - ✘ 180 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
 - ✘ 1,5 kg de fruits cru

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.

Le citron est optionnel, vous pouvez le remplacer par autre chose ou le retirer.



www.kolectou.com

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