

SABLÉS CHOCO ET NOISETTES

TADAAM! Recettes sucrées croquantes



INGRÉDIENTS pour 5kg de TADAAM!

- ✗ 5 kg TADAAM! sucré croquant
- ✗ 1 kg Oeufs
- ✗ 4 kg Beurre doux
- ✗ 0,5 kg Cacao
- ✗ 2 kg Poudre ou éclats de noisettes
- ✗ 1 kg Pépites de chocolat
- ✗ 0,08 kg Fleur de sel



RECETTE

- ✗ Préchauffer le four à 180°C.
- ✗ Au robot, à la feuille, sabler le beurre mou, TADAAM, le cacao, la poudre de noisettes et la fleur de sel jusqu'à obtenir une texture sableuse.
- ✗ Ajouter les oeufs, puis mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- ✗ Ajouter les pépites de chocolat et mélanger juste pour incorporer.
- ✗ Faire des boudins de pâte de 3 cm de diamètre, mettre au froid négatif pendant 10 min. Puis détailler des sablés de 0,5 cm d'épaisseur.
- ✗ Sur une plaque avec un papier sulfurisé, disposer les sablés en les espaçant puis
- ✗ Cuire 10 minutes à 170°C en chaleur sèche (Adapter les temps de cuisson selon le four).

RENDEMENTS / sac de 5 kg de TADAAM!

- ✗ 5kg de TADAAM = 13kg de produit fini
- ✗ 340 portions de 40g
- ✗ 225 portions de 60g
- ✗ 170 portions de 80g

POUR RÉUSSIR A TOUS LES COUPS

Conservation : Température ambiante / 3 jours / Protéger hermétiquement

Refroidissement : à l'air libre 30min (Préferer à la cellule de refroidissement)

Le beurre doit être pommade et non fondu.

Les sablés sont mous à la sortie du four, ils durciront en refroidissant.

Pour gagner du temps, vous pouvez façonner des boules de pâte crues du poids désiré directement après le mélange, sans faire des boudins, et les plaquer en les espaçant.



www.kolectou.com

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