

# MOELLEUX ANANAS, RHUM ET VANILLE

## TADAAM! Recettes sucrées moelleuses



GEMRCN

PRIX RIKIKI

### INGRÉDIENTS pour 5kg de TADAAM!

- ✗ 5 kg TADAAM! sucré moelleux
- ✗ 1,7 kg Oeufs
- ✗ 1,8 kg Eau
- ✗ 1,4 kg Huile de tournesol
- ✗ 0,06 kg Rhum ambré
- ✗ 0,008 kg Vanille Liquide
- ✗ 6 kg Ananas frais ou en boîte
- ✗ 0,7 kg Sucre semoule



### RECETTE

- ✗ Préchauffer le four à 180°C.
- ✗ Répartir les tranches d'ananas dans le fond des bacs gastro GN 1/1 : 3 ou 4 bacs selon l'épaisseur du moelleux désiré.
- ✗ Réaliser un caramel à sec avec le sucre semoule. Puis, verser le caramel sur l'ananas en répartissant dans les bacs.
- ✗ Au batteur, avec le fouet, mélanger les œufs, TADAAM!, l'eau, le rhum et la vanille ensemble jusqu'à obtenir un mélange homogène. (2-3 min MAX)
- ✗ Ajouter l'huile et l'incorporer à la pâte.
- ✗ Verser l'appareil sur l'ananas et cuire à 170°C en chaleur sèche (Adapter les temps de cuisson selon le four) :

#### Quantités et cuisson dans un bac gastro GN 1/1 :

4kg de produit fini (ananas + appareil) pour 4 bacs : 25 min de cuisson

5,5kg de produit fini (ananas + appareil) pour 3 bacs : 30 min de cuisson

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

- ✗ 5kg de TADAAM = 17kg de produit fini
- ✗ 440 portions de 40g
- ✗ 290 portions de 60g
- ✗ 220 portions de 80g

#### 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)

Vous pouvez ne pas utiliser de rhum dans la recette.

Pour + de gourmandise, utiliser de la vanille en gousse.



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

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