

# MOELLEUX AU CACAO

## TADAAM! Recettes sucrées moelleuses



**PRIX RIKIKI** **GEMRCN**

### INGRÉDIENTS pour 5kg de TADAAM!

- ✕ 5 kg TADAAM! sucré moelleux
- ✕ 2 kg Oeufs
- ✕ 1 kg Huile neutre
- ✕ 0,7 kg Cacao en poudre non sucré
- ✕ 4 kg Eau



### RECETTE

- ✕ Préchauffer le four à 180°C.
- ✕ Au batteur, avec le fouet, mélanger les œufs, TADAAM!, le cacao et l'eau ensemble jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. (2-3 min MAX)
- ✕ Ajouter l'huile et battre jusqu'à l'incorporation totale dans l'appareil.
- ✕ Graisser les moules, répartir l'appareil 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 : 15 min de cuisson

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

- ✕ 5kg de TADAAM = 12kg de produit fini
- ✕ 320 portions de 40g
- ✕ 210 portions de 60g
- ✕ 160 portions de 80g

#### POUR RÉUSSIR A TOUS LES COUPS

**Conservation** : + 3°C / 3 jours / Protéger hermétiquement

**Refroidissement** : à l'air libre 1H30 (Préferer à la cellule de refroidissement)

Attention, ne pas trop émulsionner l'appareil. Mélanger juste pour incorporer les ingrédients.

Vous pouvez utiliser du cacao sucré si vous préférez, attention cependant au taux de sucre !



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

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