

PAIN D'ÉPICES

TADAAM! Recettes sucrées moelleuses



INGRÉDIENTS pour 5kg de TADAAM!

- ✘ 5 kg TADAAM! sucré moelleux
- ✘ 3,5 kg Eau
- ✘ 2 kg Miel
- ✘ 0,16 kg Mélange pour pain d'épices
OU 4 épices



RECETTE

- ✘ Préchauffer le four à 160°C.
- ✘ Chauffer l'eau et le miel dans une casserole jusqu'à ce que le miel soit dissout.
- ✘ A part, mélanger TADAAM! et les épices. Puis verser dessus l'eau et le miel, mélanger jusqu'à obtenir un résultat homogène. (2-3 minutes MAX)
- ✘ Graisser les moules et disposer une couche d'appareil de 5 à 7 cm d'épaisseur.
- ✘ Graisser les moules, répartir l'appareil et cuire à 150°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 : 40 min de cuisson

Quantités et cuisson moule à cake : 850g : 50 min de cuisson

RENDEMENTS / sac de 5 kg de TADAAM!

- ✘ 5kg de TADAAM = 10kg de produit fini
- ✘ 270 portions de 40g
- ✘ 180 portions de 60g
- ✘ 135 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)

Pour + de gourmandise, ajouter des zestes d'oranges, environ 16 oranges pour 5 kg.

Vous pouvez également augmenter ou baisser légèrement la quantité de miel.



www.kolectou.com

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