

MOELLEUX AU FROMAGE BLANC

TADAAM! Recettes sucrées moelleuses



GEMRCN

INGRÉDIENTS pour 5kg de TADAAM!

- ✘ 5 kg TADAAM! sucré moelleux
- ✘ 1,2 kg Oeufs
- ✘ 1 kg Huile de tournesol
- ✘ 3,1 kg Fromage blanc 0%



RECETTE

- ✘ Préchauffer le four à 180°C.
- ✘ Au batteur, avec le fouet mélanger les œufs, TADAAM! et le fromage blanc en même temps jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. (2-3 minutes 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 : 25 min de cuisson

Quantités et cuisson moule à cake : 850g : 35 min de cuisson

Quantités et cuisson format caissette individuelle : 150g : 20 min de cuisson

RENDEMENTS / sac de 5 kg de TADAAM!

- ✘ 5kg de TADAAM = 10kg de produit fini
- ✘ 260 portions de 40g
- ✘ 175 portions de 60g
- ✘ 130 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)

L'aspect « grumeleux » de l'appareil est normal, il est du à la farine de pain !

Pour + de gourmandise, ajouter des fruits !



www.kolectou.com

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