

# BISQUITS MOELLEUX À LA POMME

# TADAAM!



FRUITS FRAIS

## INGRÉDIENTS pour 5kg de TADAAM!

- ✕ **5 kg** TADAAM! Cookie
- ✕ **1,6 kg** Oeufs
- ✕ **1,5 kg** Beurre doux
- ✕ **3 kg** Pommes (golden)



## RECETTE

- ✕ Préchauffer le four à 190°C.
- ✕ Eplucher les pommes et couper en petits cubes. Incorporer à la pâte délicatement.
- ✕ Au robot à la feuille, sabler le beurre mou et TADAAM!.
- ✕ Ajouter les oeufs et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- ✕ Graisser les bacs gastro (GN 1/1) et étaler la pâte en une couche homogène de 1 cm d'épaisseur à l'aide d'une spatule ou palette coudée.
- ✕ Cuire à 180°C 8 min en chaleur sèche (Adapter les temps de cuisson selon le four).
- ✕ Détailler directement à la sortie du four en parts carrés avec un couteau.

## RENDEMENTS / sac de 5 kg de TADAAM!

- ✕ **5kg de TADAAM** = 11kg de produit fini
- ✕ **279** portions de 40g
- ✕ **186** portions de 60g
- ✕ **140** 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 biscuit est mou à la sortie du four, il durcira en refroidissant.

Pratique pour les grosses productions, la pâte est souple et s'étale bien !

Pour - de gaspi, ne pas éplucher les pommes !

Pour + de gourmandise, ajouter de la cannelle !



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

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