

# SABLÉS PÉPITES DE CHOCOLAT

# TADAAM!



## INGRÉDIENTS pour 5kg de TADAAM!

- ✗ **5 kg** TADAAM! Cookie
- ✗ **0,9 kg** Oeufs
- ✗ **1,8 kg** Beurre demi-sel
- ✗ **0,7 kg** Pépites de chocolat



## RECETTE

- ✗ Préchauffer le four à 180°C.
- ✗ Au robot, à la feuille, sabler le beurre mou et la préparation TADAAM!.
- ✗ Ajouter les oeufs, puis mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- ✗ Ajouter les pépites. Ne pas trop travailler la pâte.
- ✗ Sur une plaque avec un papier sulfurisé, disposer des boules de pâte, du poids désiré, en les espaçant puis les aplatir à une épaisseur d'environ 1 cm.
- ✗ Cuire 10 minutes à 170°C en chaleur sèche (Adapter les temps de cuisson selon le four).

## RENDEMENTS / sac de 5 kg de TADAAM!

- ✗ **5kg de TADAAM** = 8kg de produit fini
- ✗ **210** portions de 40g
- ✗ **140** portions de 60g
- ✗ **105** 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 beurre doit être pommade et non fondu.

Les sablés sont mous à la sortie du four, ils durciront en refroidissant.

Attention la pâte est un plus friable qu'une pâte sablé classique.



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

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