

# CAKE CHORIZO ET TOMATES SÉCHÉES

# TADAAM!



## INGRÉDIENTS pour 5kg de TADAAM!

- ✗ 5 kg TADAAM! Cake salé
- ✗ 5,5 kg Oeufs
- ✗ 1,5 kg Huile de colza
- ✗ 3,8 kg Eau
- ✗ 1,7 kg Emmental râpé
- ✗ 1 kg Chorizo
- ✗ 0,7 kg Tomates séchées



## RECETTE

- ✗ Préchauffer le four à 180°C.
  - ✗ Au batteur, avec le fouet à vitesse maximale, bien faire mousser les œufs.
  - ✗ Ajouter TADAAM! et l'eau en même temps, puis battre jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
  - ✗ Ajouter l'huile et mélanger pour incorporer.
- En dernier, ajouter l'emmental râpé, le chorizo et les tomates séchées coupés en dés. Assaisonner à votre convenance : herbes de Provence, poivre,...
- ✗ Graisser les moules et disposer une couche d'appareil de 5 cm d'épaisseur.
  - ✗ Cuire à 170°C en chaleur sèche (Adapter les temps de cuisson selon le four) :
    - Format cake ou bac gastro : 40 min
    - Format muffins individuels : 20 min

## RENDEMENTS / sac de 5 kg de TADAAM!

- ✗ 5kg de TADAAM = 19kg de produit fini
- ✗ 477 portions de 40g
- ✗ 318 portions de 60g
- ✗ 239 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)

Les œufs doivent être battus jusqu'à l'obtention d'une mousse quasiment blanche !

Pour + de gourmandise, remplacer la moitié de l'eau par du vin blanc de cuisine.



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

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