

CANNELÉS CHORIZO ET POIVRONS

TADAAM!



PRIX RIKIKI

INGRÉDIENTS pour 5kg de TADAAM!

- ✕ **5 kg** TADAAM! Cake salé
- ✕ **4 kg** Oeufs
- ✕ **2,4 kg** Huile de colza
- ✕ **8,64 kg** Eau
- ✕ **2,28 kg** Poivrons rouges
- ✕ **2,28 kg** Chorizo
- ✕ **0,08 kg** Herbes de Provence



RECETTE

- ✕ Préchauffer le four à 180 °C.
- ✕ Couper les poivrons en dés et faire revenir à la poêle avec un peu d'huile. Réserver.
- ✕ 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'un mélange homogène.
- ✕ Ajouter l'huile et battre jusqu'à l'incorporation totale dans l'appareil.
- ✕ Ajouter les herbes de Provence, les poivrons grillés et le chorizo coupé en dés.
- ✕ Cuire 15 min à 170 °C en chaleur sèche (Adapter les temps de cuisson selon le four).

RENDEMENTS / sac de 5 kg de TADAAM!

- ✕ **5kg de TADAAM** = 24kg de produit fini
- ✕ **617** portions de 40g
- ✕ **411** portions de 60g
- ✕ **309** portions de 80g

POUR RÉUSSIR A TOUS LES COUPS

Conservation : + 3°C / 3 jours / Protéger hermétiquement

Refroidissement : à l'air libre 1H (Préferer à la cellule de refroidissement)

Aromatiser la pâte à votre convenance.

Pour un effet croustillant, ajouter de l'emmental râpé sur le dessus des cannellés avant cuisson. Et passer 1 min au grill avant de servir !



www.kolectou.com

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