

QUICHE SANS PÂTE

TADAAM!



INGRÉDIENTS pour 5kg de TADAAM!

- ✗ 5 kg TADAAM! Cake salé
- ✗ 16,7 kg Oeufs
- ✗ 10 kg Crème liquide ou crème fraîche
- ✗ 11,7 kg Emmental râpé
- ✗ 25 kg Lait
- ✗ 25 kg Lardons
- ✗ 0,3 kg Muscade



RECETTE

- ✗ Préchauffer le four à 180°C.
- ✗ Au batteur, avec le fouet, battre les œufs, le lait, la crème et TADAAM! jusqu'à obtenir d'une crème homogène.
- ✗ Ajouter l'emmental râpé, les lardons et la muscade.
- ✗ Graisser les bacs gastro GN 1/1 et disposer une couche d'appareil de 2 cm d'épaisseur.
- ✗ Cuire à 170°C en chaleur sèche (Adapter les temps de cuisson selon le four) :
Format bac gastro GN 1/1 : 40 min

RENDEMENTS / sac de 5 kg de TADAAM!

- ✗ 5kg de TADAAM = 93kg de produit fini
- ✗ 2340 portions de 40g
- ✗ 1560 portions de 60g
- ✗ 1170 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)
Vous pouvez remplacer les lardons par des dés de jambon.
Adapter les quantités dans les bacs gastro en fonction de vos besoins.
Pour + de gourmandise, parsemer les quiches d'emmental râpé avant cuisson.



www.kollectou.com

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