

SABLÉS PARMESAN ET LIN

TADAAM!



INGRÉDIENTS pour 5kg de TADAAM!

- ✕ 5 kg TADAAM! Cake salé
- ✕ 2,5 kg Beurre doux
- ✕ 2,5 kg Oeufs
- ✕ 2 kg Parmesan
- ✕ 1 kg Graines de lin brun



RECETTE

- ✕ Préchauffer le four à 190 °C.
- ✕ Au batteur, à la feuille, sabler TADAAM!, le beurre mou et le parmesan.
- ✕ Ajouter les oeufs et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- ✕ Ajouter les graines de lin. Mélanger juste pour incorporer.
- ✕ Former des petites boules de 10-15g, disposer sur un papier sulfurisé en les espaçant et aplatir 5 mm d'épaisseur.
- ✕ Cuire 10 min à 180 °C en chaleur sèche (Adapter les temps de cuisson selon le four).

RENDEMENTS / sac de 5 kg de TADAAM!

- ✕ 5kg de TADAAM = 13kg de produit fini
- ✕ 325 portions de 40g (4 petits sablés)
- ✕ 217 portions de 60g (6 petits sablés)
- ✕ 163 portions de 80g (8 petits sablés)

POUR RÉUSSIR A TOUS LES COUPS

Conservation : Température ambiante / 2 jours / Protéger hermétiquement

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

Aromatiser la pâte à votre convenance !

Les graines de lin sont un topping, vous pouvez baisser la quantité ou les remplacer !

Pour des sablés + réguliers, faire des boudins et détailler au couteau.



www.kolectou.com

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