

BROOKIE

TADAAM!



INGRÉDIENTS pour 5kg de TADAAM!

- ✕ 5 kg TADAAM! Moelleux vanillé
 - ✕ 5,9 kg Oeufs
 - ✕ 4,5 kg Beurre
 - ✕ 4,4 kg Chocolat noir
-
- ✕ 15 kg TADAAM! Cookie
 - ✕ 3,3 kg Oeufs
 - ✕ 1,7 kg Beurre
 - ✕ 4 kg Pépites de chocolat noir



RECETTE

- ✕ Préchauffer le four à 180°C.
- ✕ Au micro-onde ou au bain-marie, faire fondre le chocolat et le beurre.
- ✕ Au batteur, avec le fouet, mélanger les œufs et TADAAM! Moelleux en même temps, jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- ✕ Ajouter le mélange chocolat et beurre fondu. Réserver.
- ✕ Sabler le beurre mou et TADAAM! Cookie.
- ✕ Ajouter les oeufs et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajoutez les pépites en dernier.
- ✕ Graisser les moules et disposer une couche d'appareil à brownie d'environ 2-3 cm d'épaisseur. Ajouter la pâte à cookie en l'émiettant au dessus de façon à ce que l'on ne voit plus la première couche.
- ✕ Cuire à 170°C en chaleur sèche (Adapter les temps de cuisson selon le four) :
Format cake ou bac gastro GN 1/1 : 25 min

RENDEMENTS / sac de 5 kg de TADAAM!

- ✕ 5kg de TADAAM = 36kg de produit fini
 - ✕ 1100 portions de 40g
 - ✕ 730 portions de 60g
 - ✕ 550 portions de 80g
- Pour 1 bac gastro GN 1/1 :**
- ✕ 2kg de pâte à brownie
 - ✕ 2,5kg de pâte à cookie

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 varier la quantité de pâte à cookie sur le dessus : baisser ou augmenter.



www.kolectou.com

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