

MOELLEUX FROMAGE BLANC, ABRICOTS ET ROMARIN



GEMRCN

PRIX RIKIKI

TADAAM!

INGRÉDIENTS pour 5kg de TADAAM!

- ✘ 5 kg TADAAM! Moelleux vanillé
- ✘ 1,4 kg Oeufs
- ✘ 1 kg Huile de colza
- ✘ 2,8 kg Fromage blanc 0%
- ✘ 5 kg Abricots au sirop (demi-fruits)
- ✘ 0,01 kg Romarin (en branche)



RECETTE

- ✘ Au batteur, avec le fouet à vitesse maximale, bien faire mousser les œufs.
- ✘ Ajouter TADAAM! et le fromage blanc en même temps, puis battre jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- ✘ Ajouter l'huile et l'incorporer à la pâte.
- ✘ Graisser les bacs gastro GN 1/1 et déposer les demi-abricots au fond, parsemer de romarin et recouvrir d'une couche d'appareil de 3-4 cm d'épaisseur.
- ✘ Cuire à 170°C en chaleur sèche (Adapter les temps de cuisson selon le four) :
 - Format cake ou bac gastro GN 1/1 : 30 min
 - Format muffins individuels : 20 min

RENDEMENTS / sac de 5 kg de TADAAM!

- ✘ 5kg de TADAAM = 16kg de produit fini
- ✘ 405 portions de 40g
- ✘ 270 portions de 60g
- ✘ 200 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)

Pour + de gourmandise, utiliser des abricots frais !

Couper les en deux. Faites les revenir dans 350g de beurre + 180g de cassonade + le romarin pendant 10 minutes.

Le romarin est une option, vous pouvez le retirer !



www.kolectou.com

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