

MOELLEUX CITRON

TADAAM!



INGRÉDIENTS pour 5kg de TADAAM!

- ✘ 5 kg TADAAM! Moelleux vanillé
- ✘ 2,3 kg Oeufs
- ✘ 1,4 kg Huile de colza
- ✘ 1,3 kg Jus de citron jaune
- ✘ 0,07 kg Zestes de citrons jaunes non traités



RECETTE

- ✘ Préchauffer le four à 180°C.
- ✘ Au batteur, avec le fouet, mélanger les œufs et TADAAM!.
- ✘ Ajouter le jus de citron et les zestes en même temps, puis battre jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- ✘ Ajouter l'huile et mélanger jusqu'à l'incorporation totale dans l'appareil.
- ✘ Graisser les moules et disposer une couche d'appareil de 5 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 : 35 min
 - Format muffins individuels : 20 min

RENDEMENTS / sac de 5 kg de TADAAM!

- ✘ 5kg de TADAAM = 10kg de produit fini
- ✘ 252 portions de 40g
- ✘ 168 portions de 60g
- ✘ 126 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, ajouter un glaçage au citron !

Pour 5kg de **TADAAM!** : mélanger 0,400kg de jus de citron jaune + 2,4kg de sucre glace. A verser sur les cakes froids en une couche uniforme.

1 cake de 0,700kg = 0,180kg de glaçage / 1 cake de 2,5kg (bac gastro) = 0,6kg de glaçage. A VARIER SELON VOS GOÛTS !



www.kolectou.com

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

