

# MOELLEUX COMPOTE POIRE, RHUM ET VANILLE

# TADAAM!



## INGRÉDIENTS pour 5kg de TADAAM!

- ✘ 5 kg TADAAM! Moelleux vanillé
- ✘ 1,9 kg Oeufs
- ✘ 1 kg Huile de colza
- ✘ 3,8 kg Compote de poires
- ✘ 0,1 kg Rhum ambré
- ✘ 0,02 kg Vanille liquide



## RECETTE

- ✘ Préchauffer le four à 180°C.
- ✘ Au batteur, avec le fouet à vitesse maximale, bien faire mousser les œufs.
- ✘ Ajouter TADAAM!, la compote de poires, le rhum et la vanille en même temps, puis battre jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- ✘ Ajouter l'huile et battre 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 = 12kg de produit fini
- ✘ 300 portions de 40g
- ✘ 200 portions de 60g
- ✘ 150 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)

Le rhum et la vanille sont optionnels !

Pour + de gourmandise, ajouter des cubes de poires !



[www.kolectou.com](http://www.kolectou.com)

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