

# MOELLEUX AUX FRUITS CONFITS

# TADAAM!



## INGRÉDIENTS pour 5kg de TADAAM!

- ✘ 5 kg TADAAM! Moelleux vanillé
- ✘ 1,7 kg Oeufs
- ✘ 1,4 kg Huile de colza
- ✘ 1,2 kg Eau
- ✘ 0,4 kg Rhum ambré
- ✘ 1,4 kg Raisins secs
- ✘ 2,8 kg Fruits confits



## RECETTE

- ✘ Préchauffer le four à 180°C.
- ✘ Faire gonfler les raisins secs dans de l'eau pendant 15-20 minutes.
- ✘ Au batteur, avec le fouet à vitesse maximale, bien faire mousser les œufs.
- ✘ Ajouter TADAAM!, l'eau et le rhum même temps, puis battre jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- ✘ Ajouter l'huile et battre jusqu'à l'incorporation totale dans l'appareil.
- ✘ Egoutter les raisins et les enrober avec les fruits confits dans un peu de farine. Puis ajouter le tout à la pâte.
- ✘ 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 : 50min
  - Format muffins individuels : 20 min

## RENDEMENTS / sac de 5 kg de TADAAM!

- ✘ 5kg de TADAAM = 14kg de produit fini
- ✘ 350 portions de 40g
- ✘ 234 portions de 60g
- ✘ 175 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 est bien présent, vous pouvez mettre uniquement de l'eau si besoin !

Vous pouvez mettre que les fruits confits et non les raisins secs.



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

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