

# MOELLEUX MASCARPONE ET CRANBERRIES

# TADAAM!



## INGRÉDIENTS pour 5kg de TADAAM!

- ✕ **5 kg** TADAAM! Moelleux vanillé
- ✕ **1,8 kg** Oeufs
- ✕ **5,2 kg** Mascarpone
- ✕ **1,2 kg** Cranberries



## RECETTE

- ✕ Préchauffer le four à 180°C
- ✕ Au batteur, avec le fouet à vitesse maximale, bien faire mousser les œufs.
- ✕ Ajouter petit à petit le mascarpone en continuant de battre jusqu'à obtenir une crème homogène et mousseuse
- ✕ Ajouter TADAAM! en une fois et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- ✕ Puis, en dernier ajouter les cranberries.
- ✕ Graisser les moules et disposer une couche d'appareil de 5 cm d'épaisseur.
- ✕ Faire cuire à 170°C en chaleur sèche (Adapter les temps de cuisson selon le four) :
  - Format cake ou bac gastro : 40 min
  - Format muffins individuels : 20 min

## RENDEMENTS / sac de 5 kg de TADAAM!

- ✕ **5kg de TADAAM** = 13kg de produit fini
- ✕ **332** portions de 40g
- ✕ **221** portions de 60g
- ✕ **166** 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)

Vous pouvez ne rien mettre dans votre cake ou changer les cranberries par un autre topping : pépites, fruits secs...



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

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