

MOELLEUX PÊCHES ET GINGEMBRE



GEMRCN

PRIX RIKIKI

TADAAM!

INGRÉDIENTS pour 5kg de TADAAM!

- ✕ 5 kg TADAAM! Moelleux vanillé
- ✕ 1,6 kg Oeufs
- ✕ 1,3 kg Huile neutre
- ✕ 1,8 kg Eau
- ✕ 3,2 kg Pêche au sirop (demi-fruits)
- ✕ 0,03 kg Gingembre frais



RECETTE

- ✕ Préchauffer le four à 180°C.
- ✕ Couper les pêches en cubes. Râper le gingembre. Réserver.
- ✕ Au batteur, avec le fouet à vitesse maximale, bien faire mousser les œufs.
- ✕ Ajouter TADAAM! et l'eau en même temps. Battre jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- ✕ Ajouter l'huile et mélanger jusqu'à l'incorporation totale dans l'appareil.
- ✕ Ajouter les cubes de pêches et le gingembre frais.
- ✕ Graisser les moules et déposer une couche 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 : 45 min
 - Format muffins individuels : 20 min

RENDEMENTS / sac de 5 kg de TADAAM!

- ✕ 5kg de TADAAM = 13kg de produit fini
- ✕ 325 portions de 40g
- ✕ 215 portions de 60g
- ✕ 160 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)

Le gingembre est une option, il peut être enlevé.

Pour + de gourmandise, parsemer les cakes avec des amandes effilées.

La quantité de pêches peut être modifiée selon vos goûts !



www.kolectou.com

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