

MOELLEUX NATURE

TADAAM!



INGRÉDIENTS pour 5kg de TADAAM!

- ✕ 5 kg TADAAM! Moelleux vanillé
- ✕ 1,7 kg Oeufs
- ✕ 1,5 kg Huile de colza
- ✕ 1,6 kg Eau



RECETTE

- ✕ Préchauffer le four à 180°C.
- ✕ Au batteur, avec le fouet à vitesse maximale, bien faire mousser les œufs.
- ✕ Ajouter TADAAM! et l'eau en 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.
- ✕ Graisser les moules et disposer une couche d'appareil de 5 à 7 cm d'épaisseur.
- ✕ Cuire à 170°C en chaleur sèche (Adapter les temps de cuisson selon le four) :
 - Format cake ou bac gastro : 35 min
 - Format muffins individuels : 20 min

RENDEMENTS / sac de 5 kg de TADAAM!

- ✕ 5kg de TADAAM = 10kg de produit fini
- ✕ 246 portions de 40g
- ✕ 164 portions de 60g
- ✕ 123 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)

Les œufs doivent être battus jusqu'à l'obtention d'une mousse quasiment blanche !

L'aspect « grumeleux » de l'appareil est normal, il est dû à la farine de pain !



www.kollectou.com

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