

CARROT CAKE AUX NOIX

TADAAM!



GEMRCN

LÉGUMES FRAIS

INGRÉDIENTS pour 5kg de TADAAM!

- ✘ 5 kg TADAAM! Moelleux vanillé
- ✘ 1,7 kg Oeufs
- ✘ 1,4 kg Huile neutre
- ✘ 0,7 kg Eau
- ✘ 3,8 kg Carottes râpées
- ✘ 0,9 kg Cerneaux de noix
- ✘ 0,06 kg Cannelle
- ✘ 0,4 g Jus de citron jaune



RECETTE

- ✘ Préchauffer le four à 180°C
- ✘ Au batteur, avec le fouet à vitesse maximale, bien faire mousser les œufs.
- ✘ Ajoutez TADAAM!, la cannelle, l'eau et le jus de citron en même temps, puis battre jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- ✘ Ajouter l'huile et mélanger jusqu'à l'incorporation totale dans l'appareil.
- ✘ Ajouter les carottes râpées et les cerneaux de noix.
- ✘ Graisser les moules et déposer une couche d'environ 5 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 = 14kg de produit fini
- ✘ 477 portions de 40g
- ✘ 318 portions de 60g
- ✘ 238 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 noix sont un topping vous pouvez les enlever si besoin.

Pour + de gourmandise, ajouter un glacage sur le cake refroidi (pour 5kg de TADAAM) :

3,8 kg de fromage frais + 0,70 kg de jus de citron + 0,28 kg de sucre glace.



www.kolectou.com

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