

FONDANT CHOCOLAT ET CERISES

TADAAM!



FRUITS FRAIS

INGRÉDIENTS pour 5kg de TADAAM!

- ✖ 5 kg TADAAM! Moelleux vanillé
- ✖ 5,8 kg Oeufs
- ✖ 2,3 kg Beurre
- ✖ 7,7 kg Chocolat noir
- ✖ 2,3 kg Lait (ou eau)
- ✖ 11,5 kg Cerises



RECETTE

- ✖ Préchauffer le four à 180°C.
 - ✖ Au micro-onde ou au bain-marie, faire fondre le chocolat et le beurre.
 - ✖ Au batteur, avec le fouet, mélanger les œufs, TADAAM! et le lait ensemble jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Ajouter le mélange chocolat + beurre fondu. Incorporer à la pâte.
- ✖ Ajouter les cerises délicatement. (Dénoyer si besoin)
 - ✖ Graisser les bacs gastro GN 1/1 et disposer une couche d'appareil de 4 cm d'épaisseur.
 - ✖ Cuire à 170°C en chaleur sèche (Adapter les temps de cuisson selon le four) :
Format bac gastro GN 1/1 : 25 min

RENDEMENTS / sac de 5 kg de TADAAM!

- ✖ 5kg de TADAAM = 34kg de produit fini
- ✖ 865 portions de 40g
- ✖ 580 portions de 60g
- ✖ 435 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)

Pour + de gourmandise, ajouter une lichette de kirsch !

Vous pouvez utiliser des cerises fraîches (type Burlat), des cerises surgelées dénoyautées ou des cerises en bocal dénoyautées.



www.kollectou.com

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