

# MUFFINS CITRON ET PAVOT

# TADAAM!



## INGRÉDIENTS pour 5kg de TADAAM!

- ✘ 5 kg TADAAM! Moelleux vanillé
- ✘ 2,3 kg Oeufs
- ✘ 1,4 kg Huile de colza
- ✘ 1,3 kg Jus de citron jaune
- ✘ 0,02 kg Zestes de citrons jaunes non traités
- ✘ 0,08 kg Graines de pavot



## RECETTE

- ✘ Préchauffer le four à 180°C.
- ✘ Au batteur, avec le fouet, mélanger les œufs et TADAAM!.
- ✘ Ajouter le jus de citron et les zestes 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 graines de pavot.
- ✘ Graisser les moules 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 cake ou bac gastro GN 1/1 : 35 min
  - Format muffins individuels : 20 min

## RENDEMENTS / sac de 5 kg de TADAAM!

- ✘ 5kg de TADAAM = 10kg de produit fini
- ✘ 255 portions de 40g
- ✘ 170 portions de 60g
- ✘ 125 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 quelques graines de pavot sur le dessus des muffins avant cuisson !

Les zestes de citron sont une option, mais les muffins seront moins fort en goût .



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

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