

MUFFINS NOISETTE

TADAAM!



INGRÉDIENTS pour 5kg de TADAAM!

- ✘ **5 kg** TADAAM! Moelleux vanillé
- ✘ **2,5 kg** Oeufs
- ✘ **1,5 kg** Huile de colza
- ✘ **2,3 kg** Eau
- ✘ **2,9 kg** Poudre de noisette



RECETTE

- ✘ Préchauffer le four à 180°C.
- ✘ Au batteur, avec le fouet à vitesse maximale, bien faire mousser les œufs.
- ✘ Ajouter TADAAM!, la poudre de noisette et le lait en même temps et battre jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- ✘ Ajouter l'huile et battre jusqu'à l'incorporation totale dans l'appareil.
- ✘ Graisser les moules et disposer une couche d'appareil de 4 à 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 : 35 min
 - Format muffins individuels : 15 min

RENDEMENTS / sac de 5 kg de TADAAM!

- ✘ **5kg de TADAAM =** 14kg de produit fini
- ✘ **355** portions de 40g
- ✘ **235** portions de 60g
- ✘ **180** 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 des éclats de noisettes sur le dessus des muffins.

Pour encore + de gourmandise, ajouter des fruits : framboises, poire, mangue !



www.kollectou.com

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