

PALETS BRETON

TADAAM!



INGRÉDIENTS pour 5kg de TADAAM!

- ✘ 5 kg TADAAM! Cookie
- ✘ 1,2 kg Jaunes d'œufs
- ✘ 2,8 kg Beurre demi-sel



RECETTE

- ✘ Préchauffer le four à 190°C.
- ✘ Au robot à la feuille, sabler le beurre mou et la préparation TADAAM!.
- ✘ Ajouter les jaunes d'œufs et mélanger jusqu'à obtenir une boule.
- ✘ Faire des boules de pâte du poids désiré, disposer sur une plaque avec un papier sulfurisé en les espaçant et aplatir à 1 cm d'épaisseur.
- ✘ Cuire à 180°C 10 à 12 minutes selon le poids en chaleur sèche (Adapter les temps de cuisson selon le four).

RENDEMENTS / sac de 5 kg de TADAAM!

- ✘ 5kg de TADAAM = 9kg de produit fini
- ✘ 230 portions de 40g
- ✘ 150 portions de 60g
- ✘ 115 portions de 80g

POUR RÉUSSIR A TOUS LES COUPS

Conservation : Température ambiante / 3 jours / Protéger hermétiquement

Refroidissement : à l'air libre 30min (Préferer à la cellule de refroidissement)

Le beurre doit être pommade et non fondu.

Les sablés sont mous à la sortie du four, ils durciront en refroidissant.

Pour une grosse production : Etaler la pâte dans un bac gastro en

couche homogène de 2 cm d'épaisseur. Cuire 8 min à 180°C.

Détailler à la sortie du four en parts carrés avec un couteau.



www.kolectou.com

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