

GOUGÈRES COMTÉ ET CUMIN

TADAAM!



INGRÉDIENTS pour 5kg de TADAAM!

- ✕ 5 kg TADAAM! Cake salé
- ✕ 9 kg Oeufs
- ✕ 2 kg Beurre demi-sel
- ✕ 8,5 kg Eau
- ✕ 4 kg Comté
- ✕ 0,1 kg Cumin



RECETTE

- ✕ Préchauffer le four à 180°C.
- ✕ Chauffer à feu vif, dans une casserole, le beurre et l'eau jusqu'à ébullition.
- ✕ Hors du feu, verser TADAAM! en une seule fois. Mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte épaississe.
- ✕ Remettre sur le feu et dessécher la pâte jusqu'à ce qu'elle ne colle plus aux parois de la casserole. Retirer du feu et ajouter les oeufs petit à petit en mélangeant.
- ✕ Râper le comté et l'ajouter à la pâte avec le cumin et un peu de sel.
- ✕ Sur une plaque avec un papier sulfurisé, pocher des choux de 3 cm de diamètre en les espaçant.
- ✕ Cuire à 170°C pendant 12 min en chaleur sèche (Adapter les temps de cuisson selon le four).

RENDEMENTS / sac de 5 kg de TADAAM!

- ✕ 5kg de TADAAM = 28kg de produit fini
- ✕ 640 portions de 40g
- ✕ 490 portions de 60g
- ✕ 370 portions de 80g

POUR RÉUSSIR A TOUS LES COUPS

Conservation : + 3°C / 2 jours / Protéger hermétiquement

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

Vous pouvez dorer les gougères si vous le désirez.

Pour + de gourmandise, saupoudrer de comté avant cuisson.



www.kolectou.com

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