

MOELLEUX AU CHOCOLAT

TADAAM!



INGRÉDIENTS pour 5kg de TADAAM!

- ✘ 5 kg TADAAM! Moelleux vanillé
- ✘ 2,1 kg Oeufs
- ✘ 1,9 kg Beurre
- ✘ 3,1 kg Chocolat noir
- ✘ 2 kg Eau
- ✘ 1,2 kg Pépites de chocolat



RECETTE

- ✘ Préchauffer le four à 180°C.
- ✘ Au bain-marie, faire fondre le chocolat. Ajouter l'huile pour le fluidifier.
- ✘ Au batteur, avec le fouet, mélanger les œufs, TADAAM! et l'eau ensemble. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- ✘ Puis, y ajouter le mélange chocolat et huile. Incorporer à l'appareil.
- ✘ Ajouter les pépites de chocolat.
- ✘ Graisser les moules et disposer une couche d'appareil de 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 : 40 min
 - Format muffins individuels : 30 min pour des muffins de 100g

RENDEMENTS / sac de 5 kg de TADAAM!

- ✘ 5kg de TADAAM = 15kg de produit fini
- ✘ 390 portions de 40g
- ✘ 260 portions de 60g
- ✘ 195 portions de 80g

POUR RÉUSSIR A TOUS LES COUPS

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

Refroidissement : à l'air libre 1H30 (Préferer à la cellule de refroidissement)

Les pépites de chocolat sont une option !

Pour + de gourmandise vous pouvez utiliser différents chocolat : noir, lait, blanc, dulce...



www.kolectou.com

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