

MOELLEUX ABRICOTS ET PISTACHES

TADAAM!



INGRÉDIENTS pour 5kg de TADAAM!

- ✕ 5 kg TADAAM! Moelleux vanillé
- ✕ 3 kg Oeufs
- ✕ 1,2 kg Huile neutre
- ✕ 4 kg Compote d'abricots
- ✕ 3 kg Abricots
- ✕ 0,03 kg Eclats de pistaches



RECETTE

- ✕ Préchauffer le four à 180°C.
- ✕ Laver et couper les abricots en 4.
- ✕ Au batteur, avec le fouet, mélanger les oeufs, TADAAM!, la compote d'abricots ensemble jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- ✕ Ajouter l'huile et incorporer à la pâte.
- ✕ Graisser les moules et verser une couche de pâte de 5 cm d'épaisseur. Déposer les quartiers d'abricots sur le dessus et parsemer avec les éclats de pistaches.
- ✕ 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 individuels : 20 min

RENDEMENTS / sac de 5 kg de TADAAM!

- ✕ 5kg de TADAAM = 16kg de produit fini
- ✕ 415 portions de 40g
- ✕ 275 portions de 60g
- ✕ 200 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)

Vous pouvez mettre les morceaux d'abricots à l'intérieur du cake plutôt que sur le dessus.

Pour + de gourmandise, mettre des pistaches entières grossièrement hachées et torréfiées



www.kollectou.com

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