

CLAFOUTIS AUX FRAMBOISES

TADAAM!



GEMRCN

INGRÉDIENTS pour 5kg de TADAAM!

- ✘ 5 kg TADAAM! Moelleux vanillé
- ✘ 3,3 kg Oeufs
- ✘ 5 kg Lait
- ✘ 0,7 kg Beurre
- ✘ 5 kg Framboises (fraîches ou surgelées)



RECETTE

- ✘ Préchauffer le four à 180°C.
- ✘ Au batteur, avec le fouet, battre les œufs et TADAAM! jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- ✘ Fondre le beurre et l'ajouter au mélange précédent.
- ✘ Ajouter le lait et mélanger jusqu'à l'incorporation totale dans l'appareil.
- ✘ Ajouter les framboises et mélanger délicatement juste pour incorporer.
- ✘ Graisser les moules et verser une couche d'appareil de 3 cm d'épaisseur maximum.
- ✘ Cuire à 170°C en chaleur sèche (Adapter les temps de cuisson selon le four) :
Format bac gastro : 25 min

RENDEMENTS / sac de 5 kg de TADAAM!

- ✘ 5kg de TADAAM = 20kg de produit fini
- ✘ 515 portions de 40g
- ✘ 345 portions de 60g
- ✘ 260 portions de 80g
- ✘ Pour 1 bac gastro = 3kg de produit fini

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)

Pour baisser les coûts, remplacer la moitié du lait par de l'eau.

Pour+ de gourmandise, ajouter des amandes effilées sur le dessus des clafoutis.



www.kollectou.com

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