

# MUFFINS COEUR PÂTE À TARTINER

# TADAAM!



## INGRÉDIENTS pour 5kg de TADAAM!

- ✘ 5 kg TADAAM! Moelleux vanillé
- ✘ 1,7 kg Oeufs
- ✘ 1,4 kg Huile de tournesol
- ✘ 1,8 kg Eau
- ✘ 1,7 kg Pâte à tartiner



## RECETTE

- ✘ Préchauffer le four à 180°C.
- ✘ Au batteur, avec le fouet à vitesse maximale, bien faire mousser les œufs.
- ✘ Ajouter TADAAM! et l'eau en même temps, puis battre jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- ✘ Ajouter l'huile et battre jusqu'à l'incorporation totale dans l'appareil.
- ✘ Graisser les moules et remplir à la moitié, déposer 10g de pâte à tartiner au centre et recouvrir de pâte jusqu'aux 3/4 (couche d'appareil de 5 à 6 cm d'épaisseur en tout).
- ✘ Cuire à 170°C en chaleur sèche (Adapter les temps de cuisson selon le four) :  
Format muffins individuels : 20 min

## RENDEMENTS / sac de 5 kg de TADAAM!

- ✘ 5kg de TADAAM = 12kg de produit fini
- ✘ 295 portions de 40g
- ✘ 195 portions de 60g
- ✘ 150 portions de 80g

### POUR RÉUSSIR A TOUS LES COUPS

**Conservation :** + 3°C / 3 jours / Protéger hermétiquement  
**Refroidissement :** à l'air libre 1H (Préferer à la cellule de refroidissement)  
Pour encore + de gourmandise, ajouter un peu de pâte à tartiner sur le dessus des muffins refroidis et des éclats de noisette.



[www.kolectou.com](http://www.kolectou.com)

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