

MINIS BOUCHONS À LA PÂTE À TARTINER

TADAAM!



INGRÉDIENTS pour 5kg de TADAAM!

- ✗ **5 kg** TADAAM! Moelleux vanillé
- ✗ **6,7 kg** Oeufs
- ✗ **17 kg** Pâte à tartiner



RECETTE

- ✗ Préchauffer le four à 180°C.
- ✗ Au batteur, avec le fouet, mélanger les œufs et la pâte à tartiner souple. Si besoin, la faire chauffer quelques instants pour la ramollir.
- ✗ Ajouter TADAAM! et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- ✗ Graisser les moules et remplir aux 3/4 ou disposer une couche d'appareil de 3 cm d'épaisseur.
- ✗ Cuire à 170°C en chaleur sèche (Adapter les temps de cuisson selon le four) :
Format individuels : 6 min

RENDEMENTS / sac de 5 kg de TADAAM!

- ✗ **5kg de TADAAM =** 29kg de produit fini
- ✗ **730** portions de 40g
- ✗ **490** portions de 60g
- ✗ **365** 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)

Idéal pour des cafés gourmands !

Pour + de gourmandise, ajouter des éclats de noisettes sur le dessus .



www.kollectou.com

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