

MOELLEUX COMPOTE DE POIRE ET PÉPITES

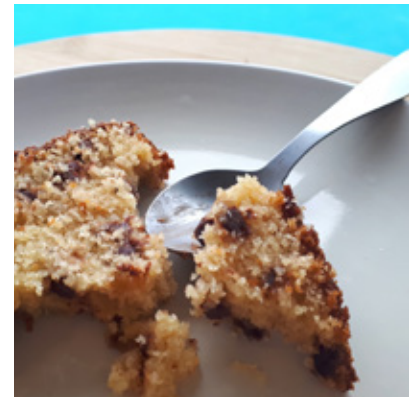


GEMRCN

TADAAM!

INGRÉDIENTS pour 5kg de TADAAM!

- ✗ 5 kg TADAAM! Moelleux vanillé
- ✗ 1,9 kg Oeufs
- ✗ 1 kg Huile de colza
- ✗ 3,8 kg Compote de poires
- ✗ 1,7 kg Poires
- ✗ 0,6 kg Pépites de chocolat



RECETTE

- ✗ Préchauffer le four à 180°C.
- ✗ Laver, éplucher et couper les poires en cubes.
- ✗ Au batteur, avec le fouet mélanger les œufs, TADAAM! et la compote de poires ensemble jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- ✗ Ajouter l'huile et battre jusqu'à l'incorporation totale dans l'appareil. Ajouter les cubes de poires et les pépites de chocolat. Mélanger juste pour incorporer.
- ✗ 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: 30 min
 - Format muffins individuels : 20 min

RENDEMENTS / sac de 5 kg de TADAAM!

- ✗ 5kg de TADAAM = 14kg de produit fini
 - ✗ 355 portions de 40g
 - ✗ 240 portions de 60g
 - ✗ 180 portions de 80g
- GEMRCN** Poids inférieur à 100g

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)

Si les poires sont BIO, vous pouvez garder le peau !

La quantité de pépites peut être augmentée ou baissée.



www.kolectou.com

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