

# TADAAM!

**TADAAM ! préparations pour super  
pâtisseries antigaspi**

## MOELLEUX Vanillé

Référence KOLECTOU : T0105

Fiche Technique

Edition du 06/07/2018  
Mise à jour 07/05/2019

**TADAAM ! préparation pour Moelleux vanillé est une préparation prête à l'emploi sèche pour la réalisation de muffins et moelleux antigaspi.**



- Ingrédients :** Sucre, chapelure de pain (Farine de blé, farine de germe de maïs stabilisé, eau, levain (blé, seigle), levure, sel, gluten, germe de blé, protéines de blé, semoule de blé dur, épices), farine de blé, poudre à lever\*(amidon de blé\*, bicarbonate de sodium, tartrate monopotassique).  
(\* Issus de l'agriculture biologique), sucre vanillé.  
Allergènes : GLUTEN

**Bon à savoir !** La chapelure de pain vient substituer une partie de la farine habituellement présente dans les préparations. A elles deux, elles sont en proportion supérieure à celle du sucre !



	Température	Temps de conservation								
<b>Préparation TADAAM ! Moelleux vanillé</b>	<b>Ambiante</b>	DDM de 9 mois dans son emballage d'origine								
<b>Moelleux réalisés avec TADAAM !</b>	<b>Ambiante</b>	24 heures, dans un endroit frais et sec								
	<b>+ 3°C</b>	3 jours								
<b>Conseils d'utilisation</b> (+ de détails et conseils sur nos fiches recettes !)	<b>1 sac = 5kg de TADAAM ! = 190 pièces de 50g (recette nature)</b> <b>Recette de base pour 1 sac de 5 kg :</b> <table border="1"><tbody><tr><td>TADAAM ! préparation Moelleux</td><td>5000 g</td></tr><tr><td>Œufs</td><td>1731 g</td></tr><tr><td>Huile végétale (tournesol)</td><td>1442 g</td></tr><tr><td>Eau</td><td>1635 g</td></tr></tbody></table> <b>Cuisson au four : 15 MIN (format muffins individuels) / 45 MIN (format cake) - 175°C</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Au batteur faites bien mousser les œufs.</li><li>Ajoutez TADAAM! et l'eau en une seule fois, puis battez jusqu'à ce que le mélange soit homogène.</li><li>Ajoutez l'huile en dernier, et battez jusqu'à ce qu'elle soit totalement incorporée au mélange.</li><li>Graissez le(s) moule(s), et disposez-y l'appareil en une couche de 7 cm d'épaisseur minimum. Faites cuire au temps indiqué, selon le format.</li></ul>		TADAAM ! préparation Moelleux	5000 g	Œufs	1731 g	Huile végétale (tournesol)	1442 g	Eau	1635 g
TADAAM ! préparation Moelleux	5000 g									
Œufs	1731 g									
Huile végétale (tournesol)	1442 g									
Eau	1635 g									

- Conditionnement :** Sac en papier kraft double épaisseur cousu de 5kg.
- Palettisation :** Palette panachée sur 3 références ou mono-référence de 100 sacs (500kg) ; 14 sacs par couche / 7 couches par palette + 2 sacs sur le dessus de la palette



# TADAAM!

**TADAAM ! préparations pour super  
pâtisseries antigaspi**

## **MOELLEUX Vanillé**

Référence KOLECTOU : T0105

Fiche Technique

Edition du 06/07/2018  
Mise à jour 07/05/2019

**Informations nutritionnelles** (valeurs moyennes pour 100g)

*Réalisé à partir du calcul sur la base des tables CIQUAL et des fiches techniques fournisseurs*

Constituant	Préparation TADAAM ! Moelleux Vanillé	Moelleux réalisé avec TADAAM ! selon la recette
Energie	1430kJ, 337 kcal	1370 kJ, 328 kcal
Protéines (g)	5,40	5,13
Glucides (g)	76,78	39,26
Lipides (g)	0,57	16,48
Sucres (g)	39,82	20,41
AG saturés (g)	0,08	2,09
Sodium (g)	0,43	0,27
Fibres	1,61	0,82

