

Blanc manger enrichi

100 L

Source de la recette

Centre de santé et de services sociaux de Laval - Hôpital Cité-de-la-Santé

Précision ou commentaire de l'établissement

Description de la portion et du service

125 ml

Rendement de la recette

100 L

Équipements de préparation

Fouet, mélangeur à main

Récipients de cuisson

Chemise vapeur

Équipement de cuisson

Équipements de service

Valeur nutritive par portion de 125 ml

Calories	210	Sodium (mg)	205
Protéines (g)	13.5	Lipides (g)	4.5
Glucides (g)	28.5	Gras saturés (g)	2.5
Sucres (g)	25.5	Fibres (g)	0



Québec 



Blanc manger enrichi

100 L

Rendement de la recette

100 L

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
2.67 kg	Fécule de maïs	<ol style="list-style-type: none">1. Peser tous les ingrédients.2. Mélanger les ingrédients avec le fouet, puis avec le mélangeur en débutant la cuisson à feu doux pendant 5 minutes.3. Amener à ébullition, jusqu'à 90°C.
5.83 kg	Sucre blanc granulé extra fin	
28.5 kg	Poudre de lait écrémé	
104 unités (4.67 kg)	Œufs frais « A », moyen	
8.4 L	Crème 35 %	
170 g	Gélatine neutre	
670 g	Essence de vanille artificielle	
85 L	Eau	

