

Compote de petits fruits et rhubarbe

300 portions

Source de la recette

Recette standardisée par des étudiants en nutrition dans le cadre du cours d'alimentation des collectivités du département de nutrition de l'Hôpital Douglas.

Précision ou commentaire de l'établissement :

VARIANTES, TRUCS ET ASTUCES :

Description de la portion et du service
140 g

Rendement de la recette
300 portions – 42 kg

Équipements de préparation	
Récipients de cuisson	
Équipement de cuisson	
Équipements de service	

Valeur nutritive par portion			
Calories	115	Sodium (mg)	3
Protéines (g)	1	Lipides (g)	0.5
Glucides (g)	28	Gras saturés (g)	0
Sucres (g)	20.5	Fibres (g)	4.5

Québec 



Compote de petits fruits et rhubarbe

300 portions

Rendement de la recette

300 portions – 42 kg

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
3 boîtes de 1,89 l	Jus de pomme	MÉTHODE <ol style="list-style-type: none">1. Cuire à la chemise vapeur, la rhubarbe avec la moitié du jus de pomme2. Quand la rhubarbe est tendre, ajouter les petits fruits, le sucre et le reste du jus de pomme3. Mélanger et cuire encore quelques minutes4. Portionner
4 kg	Sucre blanc cristallisé	
16 kg	Rhubarbe surgelée non sucrée	
26 kg	Fruits des champs	

