

Gâteau chiffon à l'érable

50 portions

Source de la recette

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

Précision ou commentaire de l'établissement

Cette recette est disponible en version purée sous l'onglet « Textures adaptées et recettes enrichies » du répertoire de recettes.

Description de la portion et du service

60 g

Rendement de la recette

3 kg

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Moule à pain

Équipement de cuisson

Équipements de service

Valeur nutritive par portion 60 g

Calories	207	Sodium (mg)	9.5
Protéines (g)	2.5	Lipides (g)	9
Glucides (g)	29	Gras saturés (g)	1
Sucres (g)	nd	Fibres (g)	0.5



Québec 



Gâteau chiffon à l'érable

50 portions

Rendement de la recette

3 kg

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
417 g	Huile de canola	<ol style="list-style-type: none">1. Crémer l'huile et le sucre avec la palette moyenne.2. Ajouter les œufs, battre jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.3. Ajouter l'eau et les ingrédients secs en alternant.4. Ajouter l'essence à l'érable.5. Verser dans des moules à pain graissés et farinés (680 g par moule).6. Cuire à 175°C (350°F) pendant 45 minutes.7. Verser sur une grille. Laisser refroidir et démouler.8. Trancher en 12 portions d'environ 65 g par pain.
792 g	Sucre blanc granulé extra fin	
417 ml	Œufs entiers liquides	
625 ml	Eau	
938 g	Farine de blé mou, à pâtisserie	
31 g	Poudre à pâte	
125 ml	Essence à l'érable	

