

# Gâteau chiffon à l'orange

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

65 g

### Rendement de la recette purée

3.25 kg

### Équipements de préparation

### Récipients de cuisson

Moule à pain

### Équipement de cuisson

### Équipements de service

### Valeur nutritive par portion

Calories	205	Sodium (mg)	13
Protéines (g)	2.5	Lipides (g)	7.5
Glucides (g)	32	Gras saturés (g)	0.5
Sucres (g)	nd	Fibres (g)	0.5



Québec 



## Gâteau chiffon à l'orange

50 portions

### Rendement de la recette du gâteau chiffon

3.25 kg

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

