

# Gâteau des anges purée

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

### Description de la portion et du service

135 g

### Rendement de la recette

6.75 kg

### Équipements de préparation

Gros mélangeur, viscosimètre

### Récipients de cuisson

### Équipement de cuisson

### Équipements de service

### Valeur nutritive par portion 135 g

Calories	200	Sodium (mg)	437
Protéines (g)	11	Lipides (g)	0.5
Glucides (g)	42.5	Gras saturés (g)	0.2
Sucres (g)	31	Fibres (g)	1.5



Québec 



# Gâteau des anges purée

50 portions

## Rendement de la recette

6.75 kg

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
4.58 kg	Blanc manger	<ol style="list-style-type: none"><li><b>Préparer le blanc-manger :</b> Mélanger et chauffer tous les ingrédients ensemble en ouvrant la vapeur à la moitié pendant 5 minutes. Cuire jusqu'à épaississement. Utiliser le bras mélangeur. Refroidir.</li><li>Mettre le blanc manger dans le fond du gros mélangeur et ajouter le gâteau peu à peu.</li><li>Brasser jusqu'à consistance lisse.</li><li>Vérifier la consistance à l'aide du viscosimètre, 4 plus ou moins 1 en 30 secondes.</li></ol>
2.12 kg	Gâteau des anges commercial sans glaçage	
<b>Blanc manger (4.58 kg) :</b>		
3.67 L	Eau	
523 g	Poudre de lait écrémé	
321 g	Sucre blanc extra fin	
137 g	Fécule de maïs	
252 ml	Œufs entiers liquides	
6 ml	Essence de vanille	
7 g	Gélatine neutre	

