

Gâteau renversé fraises et rhubarbe

120 portions

Source de la recette

Centre de santé et de services sociaux de Laval - CHSLD Idola St-Jean

Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

Description de la portion et du service

100 g pour la portion régulière

Rendement de la recette

12 kg

Équipements de préparation

Malaxeur « Hobart »

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Four « combi »

Équipements de service

Spatule bout carré

Valeur nutritive par portion 100 g

Calories	262	Sodium (mg)	186
Protéines (g)	3.5	Lipides (g)	10.5
Glucides (g)	40.5	Gras saturés (g)	1.5
Sucres (g)	27	Fibres (g)	1.5



Québec 



Gâteau renversé fraises et rhubarbe

120 portions

Rendement de la recette

12 kg

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
6 kg	Fraises entières surgelées	<ol style="list-style-type: none">1. La veille, dans 3 insertions de 2", mettre 2 kg de fraises, 1 kg de rhubarbe et 500 g de sucre. Mélanger et réserver.2. Le lendemain, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel.3. Mélanger la vanille avec le lait.4. Au malaxeur, crémér la margarine, le sucre et les œufs pendant 5 minutes à la vitesse 3.5. Ajouter la moitié du mélange de farine et fouetter 1 minute à la vitesse 2. Ajouter le reste du mélange de farine et fouetter 1 minute à la vitesse 2.6. À l'aide d'une spatule, racler les parois et le fond du bol et mélanger à la main jusqu'à ce que la pâte soit homogène.7. Verser 2 L de la pâte sur les fruits de chaque insertion.8. Cuire au four « combi » à air chaud 325°F pendant 50 minutes.
3 kg	Rhubarbe en morceaux surgelés	
1.5 kg	Sucre blanc granulé fin	
1.6 kg	Farine de blé tout usage	
90 ml	Poudre à pâte	
10 ml	Sel fin iodé	
1.13 L	Lait 2%	
30 ml	Essence de vanille brune	
1.35 kg	Margarine molle 100% soya	
1.4 kg	Sucre blanc granulé fin	
1 L	Œufs entiers liquides	

