

# Lait battu (lait de poule)

45 portions

## Source de la recette

Centre d'hébergement Champlain Saint-François - Groupe Champlain

## Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

### Description de la portion et du service

150 ml (5 onces) dans un verre de 180 ml (6 onces).

### Rendement de la recette

6.75 L

### Équipements de préparation

### Récipients de cuisson

### Équipement de cuisson

### Équipements de service

### Valeur nutritive par portion

Calories	162	Sodium (mg)	135
Protéines (g)	11	Lipides (g)	8
Glucides (g)	11	Gras saturés (g)	3
Sucres (g)	nd	Fibres (g)	1



Québec 



## Lait battu (lait de poule)

45 portions

### Rendement de la recette

6.75 L

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
4 L	Lait 2 %	<ol style="list-style-type: none"><li>Mélanger tous les ingrédients dans un mélangeur jusqu'à homogénéité.</li><li>Mettre en portion de 150 ml (5 onces) dans des verres de 6 onces.</li></ol>
3 kg	Œufs entiers liquides	
100 ml	Substitut de sucre Sugar Twin <sup>MD</sup>	
625 ml	Épaississant Thicken-up <sup>MD</sup>	
5 ml	Essence de vanille brune	