

Mousse aux fraises et pêches

150 portions

Source de la recette

CHU Sainte-Justine

Précision ou commentaire de l'établissement

Description de la portion et du service

125 ml par portion

Rendement de la recette

18, 750 L

Équipements de préparation

Mélangeur Dynamic

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Équipements de service

Contenants de 5 onces et couvercles de plastique.

Valeur nutritive par portion

Énergie (kcal)	77	Sodium (mg)	37.7
Protéines (g)	3	Lipides (g)	0.2
Glucides (g)	16.2	Gras saturés (g)	0.1
Sucres (g)	14	Fibres (g)	0.7



Québec 



Mousse aux fraises et pêches

150 portions

Rendement de la recette

18,750 L

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
7.2 kg	Fraises entières non sucrées congelées	<ol style="list-style-type: none">1. Faire décongeler les fraises dans une insertion trouée afin qu'elles soient bien égouttées.2. Mettre les fraises dans la cuve en métal du malaxeur.3. Mélanger avec le mélangeur Dynamic.4. Ajouter le reste des ingrédients dans la cuve et bien mélanger.5. Mettre en portion dans des contenants en plastique de 5 onces (125 ml par contenant) le plus rapidement possible.6. Refermer avec un couvercle de plastique et identifier. Réfrigérer pendant 24 h.
9.8 kg	Yogourt aux pêches	
1.89 L	Boisson de soya régulière	
946 ml	Boisson de soya sans sucre	
90 ml	Essence de vanille blanche	

