

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. Produit avec consistance NECTAR.

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">Mélanger tous les ingrédients dans un mélangeur jusqu'à homogénéité.Mettre en portion de 150 ml (5 onces) dans des verres de 6 onces.
3 kg	Œufs entiers liquides	
100 ml	Substitut de sucre Sugar Twin ^{MD}	
625 ml	Épaississant Thicken-up ^{MD}	
5 ml	Essence de vanille brune	

