

Blanc-manger à la vanille

216 portions

Source de la recette

CSSS Bordeaux-Cartierville-St-Laurent

Précision ou commentaire de l'établissement

Il est possible de varier les saveurs en utilisant d'autres essences, ex.: banane, érable, orange, etc.

Description de la portion et du service
125 ml (4 oz) par portion

Rendement de la recette
27 L

Équipements de préparation	
Récipients de cuisson	
Équipement de cuisson	Marmite à vapeur
Équipements de service	cuillère 125 ml (4 oz)

Valeur nutritive par portion			
Calories	125	Sodium (mg)	70
Protéines (g)	4.5	Lipides (g)	1
Glucides (g)	25	Gras saturés (g)	0
Sucres (g)	18	Fibres (g)	0



Québec 



Blanc-manger à la vanille

216 portions

Rendement de la recette

27 L

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
20 L	eau	1. Porter l'eau à ébullition 2. Dans l'eau froide, mélanger la poudre de lait, le sucre, la fécule de maïs et la vanille Tout en remuant, incorporer à l'eau bouillante et porter à ébullition. Le mélange épaissira.
6,5 L	eau froide	
2,6 kg	lait écrémé en poudre	
2,6 kg	sucres blancs	
65 ml	essence de vanille	
1,5 kg	fécule de maïs	
1 L	crème 15 %	
		3. Ajouter la crème Passer au chinois et refroidir. Au besoin, fouetter avant de portionner.

