

Délice aux bleuets

160 portions

Source de la recette

CHU Sainte-Justine

Précision ou commentaire de l'établissement

Description de la portion et du service

1 / 32 moule à gâteau rectangulaire (4x8, environ 85 g)

Rendement de la recette

5 insertions / moules

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Moule à gâteau rectangulaire

Équipement de cuisson

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	262	Sodium (mg)	293
Protéines (g)	3	Lipides (g)	12
Glucides (g)	36	Gras saturés (g)	2.4
Sucres (g)	21	Fibres (g)	1



Québec 



Délice aux bleuets

160 portions

Rendement de la recette

5 insertions

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
2.13 kg	Margarine non hydrogénée	<ol style="list-style-type: none">1. Préchauffer le four à 375 ° F2. Défaire la margarine en crème. Y incorporer le sucre et les œufs.3. Dans un bol, mélanger la farine et le bicarbonate. Ajouter les bleuets et brasser.4. Dans un autre bol, mélanger le yogourt et le jus. Incorporer à la pâte.5. Incorporer le mélange de sec et le mélange de yogourt en alternance dans le mélange de margarine, sucre et oeufs6. Verser 2.79 kg (6.15 lbs) d'appareil par moule à gâteau rectangulaire graissé.7. Cuire au four pendant environ 45 minutes.8. Couper chaque moule en 32 morceaux (4x8).9. <u>Cafétéria</u> : Lors de la mise en portion, garnir de 15 ml de bleuets décongelés.
3.03 kg	Sucre blanc	
1.08 kg	Œufs entiers liquides	
3.03 kg	Farine à pâtisserie	
93 g	Bicarbonate de soude	
2.83 kg	Bleuets congelés	
1.52 kg	Yogourt nature	
378 g	Jus d'orange	
1.6 kg	Bleuets décongelés (décoration)	

