

Dessert de blanche neige

100 portions

Source de la recette

Recette présentée par l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) dans le cadre d'une recherche menée en services de garde par Extenso et la Fondation de l'ITHQ. Pour plus de détails, visitez le site www.nospetitsmangeurs.org.

Précision ou commentaire de l'établissement

VARIANTES, TRUCS ET ASTUCES : Remplacer la gélatine par de l'agar-agar qu'on diluera directement dans la boisson de soya (plutôt que dans l'eau). La proportion d'agar-agar peut varier selon la marque; utiliser environ 50 ml (1/4 tasse)/40 g pour cette recette. Servir accompagné de fruits frais coupés en dés ou de fruits surgelés légèrement décongelés ou d'un coulis de fruits, de céréales ou encore de fruits séchés et hachés finement.

Description de la portion et du service

Servir une portion par enfant.

Rendement de la recette

8 Kg

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

1 grande marmite et 4 demi-insertions de 4 po/10 cm

Équipement de cuisson

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	58	Sodium (mg)	44
Protéines (g)	4	Lipides (g)	1
Glucides (g)	8	Gras saturés (g)	0.1
Sucres (g)	non disp.	Fibres (g)	0



Québec 



Dessert de blanche neige

100 portions

Rendement de la recette

8 Kg

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
200 ml (3/4 tasse)/125 g	Gélatine en poudre	MISE EN PLACE LA VEILLE 1. Cette recette peut être entièrement préparée la veille. MÉTHODE 1. Dans une petite casserole, diluer la gélatine dans l'eau à l'aide d'une fourchette puis laisser gonfler quelques minutes. 2. Faire chauffer la boisson de soya et le sucre dans une marmite, jusqu'à ce que ce dernier soit dissout et que le liquide commence à bouillir. 3. Entre-temps, faire chauffer la gélatine à feu doux afin qu'elle se liquéfie. 4. Verser la gélatine dans la marmite de boisson de soya et bien mélanger. 5. Transvider dans les insertions (mesurer 10 tasses (2,5 L) par insertion) et réfrigérer au moins 12 h ou jusqu'à ce que le mélange devienne ferme. 6. Couper le contenu de chaque insertion en 25 portions (environ 80 g chacune).
500 ml (2 tasses)	Eau	
9 L (36 tasses)	Boisson de soya nature	
30 ml (2 c. à soupe)	Extrait de vanille	
650 ml (2 2/3 tasses)/590 g	Sucre granulé	

