

Gâteau banane purée

90 portions

Source de la recette

Groupe Age-3 : Établissement St-Jude

Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

Description de la portion et du service

Une cuillère à crème glacée # 10 (environ 3,5 onces)

Rendement de la recette

Équipements de préparation

Mélangeur « Stephan »

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	175	Sodium (mg)	150
Protéines (g)	2.5	Lipides (g)	3
Glucides (g)	36	Gras saturés (g)	1
Sucres (g)	17.5	Fibres (g)	2



Québec 



Gâteau banane purée

90 portions

Rendement de la recette

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
2 kg	Chapelure Graham	<ol style="list-style-type: none">1. Dans le mélangeur « Stephan », réduire les bananes en purée avec le jus de citron.2. Ajouter le reste des ingrédients et réduire en purée lisse.3. Ajuster la consistance pour avoir une consistance de pouding.4. Prévoir un léger épaissement lors de la réfrigération.
50 unités	Bananes mûres	
250 ml	Crème 15 %	
2 c. à table	Jus de citron	
1 tasse	Sucre en poudre	

