

Gâteau chiffon à l'érable en purée

50 portions

Source de la recette

Centre de santé et de services sociaux de Laval - Hôpital Cité-de-la-Santé

Précision ou commentaire de l'établissement

Description de la portion et du service

144 g

Rendement de la recette

7.2 kg de purée de gâteau chiffon à l'érable

Équipements de préparation

Gros mélangeur, cul de poule, viscosimètre

Récipients de cuisson

Moule à pain

Équipement de cuisson

Équipements de service

Valeur nutritive par portion 144 g purée

Calories	290	Sodium (mg)	68
Protéines (g)	6.5	Lipides (g)	10.5
Glucides (g)	42.5	Gras saturés (g)	1.5
Sucres (g)	25.5	Fibres (g)	0.5

Québec 



Gâteau chiffon à l'érable en purée

50 portions

Rendement de la recette

7.2 kg de purée de gâteau chiffon à l'érable

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
Gâteau (3kg) :		<ol style="list-style-type: none"> Crémer l'huile et le sucre avec la palette moyenne. Ajouter les œufs, battre jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Ajouter l'eau et les ingrédients secs en alternant. Ajouter l'essence à l'érable. Verser dans des moules à pain graissés et farinés (680 g par moule). Cuire à 175°C (350°F) pendant 45 minutes. Verser sur une grille. Laisser refroidir et démouler. Préparer le blanc-manger : Mélanger et chauffer tous les ingrédients ensemble en ouvrant la vapeur à la moitié pendant 5 minutes. Cuire jusqu'à épaississement. Utiliser le bras mélangeur. Refroidir. Préparer la purée : Mettre le blanc-manger et la crème dans le fond du gros mélangeur, actionner le moteur. Ajouter le gâteau peu à peu. S'assurer d'avoir une texture lisse. Verser dans un cul de poule. Recouvrir d'une pellicule plastique. Réfrigérer. Vérifier la consistance à l'aide du viscosimètre : 4 plus ou moins 1 en 30 secondes. Si trop épais, ajouter de la crème 10 %. Si trop liquide, ajouter de l'épaississant, 15 ml à la fois (ne pas trop épaissir car épaissi au frigo).
417 g	Huile de canola	
792 g	Sucre blanc granulé extra fin	
417 ml	Œufs entiers liquides	
625 ml	Eau	
938 g	Farine à pâtisserie, blé mou	
31 g	Poudre à pâte	
125 ml	Essence à l'érable	
Blanc manger (3.75 kg) :		
3 L	Eau	
429 g	Poudre de lait écrémé	
262 g	Sucre blanc extra fin	
112 g	Fécule de maïs	
206 ml	Œufs entiers liquides	
5 ml	Essence de vanille	
6 g	Gélatine neutre	
Purée (7.2 kg) :		
3 kg	Gâteau chiffon à l'érable	
3.75 kg	Blanc-manger	
312 ml	Crème 10 %	

