

Gâteau chiffon à l'orange 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

138 g

Rendement de la recette purée

6.9 kg

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 138 g

Calories	264	Sodium (mg)	68
Protéines (g)	6.5	Lipides (g)	7.5
Glucides (g)	42.5	Gras saturés (g)	1
Sucres (g)	26.5	Fibres (g)	0.5



Québec 



Gâteau chiffon à l'orange en purée

50 portions

Rendement de la recette purée

6.9 kg

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
Gâteau chiffon à l'orange (3 kg) :		<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 et le colorant à l'orange. 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 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 crème 10 %. Si trop liquide, ajouter de l'épaississant, 15 ml à la fois (ne pas trop épaissir car épaissi au frigo).
292 g	Huile de canola	
854 g	Sucre blanc granulé extra fin	
417 ml	Œufs entiers liquides	
626 ml	Eau	
938 g	Farine à pâtisserie, blé mou	
31 g	Poudre à pâte	
10 ml	Essence à l'orange	
2 ml	Colorant à l'orange	
Blanc manger (3.75 kg) :		
3.01 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 (6.9 kg) :		
3 kg	Gâteau chiffon à l'orange	
3.75 kg	Blanc-manger	

