

Gâteau des anges 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

135 g

Rendement de la recette

6.75 kg

Équipements de préparation

Gros mélangeur, viscosimètre

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Équipements de service

Valeur nutritive par portion 135 g

Calories	200	Sodium (mg)	437
Protéines (g)	11	Lipides (g)	0.5
Glucides (g)	42.5	Gras saturés (g)	0.2
Sucres (g)	31	Fibres (g)	1.5



Québec 



Gâteau des anges purée

50 portions

Rendement de la recette

6.75 kg

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
4.58 kg	Blanc manger	<ol style="list-style-type: none">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.Mettre le blanc manger dans le fond du gros mélangeur et ajouter le gâteau peu à peu.Brasser jusqu'à consistance lisse.Vérifier la consistance à l'aide du viscosimètre, 4 plus ou moins 1 en 30 secondes.
2.12 kg	Gâteau des anges commercial sans glaçage	
Blanc manger (4.58 kg) :		
3.67 L	Eau	
523 g	Poudre de lait écrémé	
321 g	Sucre blanc extra fin	
137 g	Fécule de maïs	
252 ml	Œufs entiers liquides	
6 ml	Essence de vanille	
7 g	Gélatine neutre	

