

Parfait au chocolat 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

90 g

Rendement de la recette

4.5 kg (50 x 90 g)

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Équipements de service

Cuillère no. 8

Valeur nutritive par portion 90 g

Calories	133	Sodium (mg)	79.5
Protéines (g)	3	Lipides (g)	5.5
Glucides (g)	17	Gras saturés (g)	5
Sucres (g)	nd	Fibres (g)	0



Québec 



Parfait au chocolat purée

50 portions

Rendement de la recette

4.5 kg (50 x 90 g)

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
794 g	Garniture à fouetter Rich ^{MD} pour parfait au chocolat	<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.Préparer la garniture fouettée : Suivre le mode d'emploi sur le contenant.Mélanger à la main le blanc-manger et la garniture fouettée.Mettre en portions avec la cuillère no. 8.Mettre 15 ml de sauce au chocolat sur chaque portion de parfait.
3.12 kg	Blanc-manger (recette plus bas)	
469 ml	Sirop de chocolat	
Blanc manger (3.12 kg) :		
2.5 L	Eau	
357 g	Poudre de lait écrémé	
218 g	Sucre blanc extra fin	
94 g	Fécule de maïs	
172 ml	Œufs entiers liquides	
4 ml	Essence de vanille	
5 g	Gélatine neutre	

