

Pouding caramel - pomme

110 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

125 ml

Rendement de la recette

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	130	Sodium (mg)	155
Protéines (g)	3	Lipides (g)	1.5
Glucides (g)	26	Gras saturés (g)	0.5
Sucres (g)	18	Fibres (g)	1



Québec 



Pouding caramel - pomme

110 portions

Rendement de la recette

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
1 kg	Poudre pour pouding instant au caramel	<ol style="list-style-type: none">1. Préparer le pouding avec les 6 litres de lait.2. Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger avec le pied mélangeur.3. Mettre en portions et réfrigérer.4. Garnir de crème fouettée si désiré et réfrigérer.
3 x 2 L	Lait 2 %	
2 x 2.84 L	Compote de pomme régulière (sucrée)	
900 g	Chapelure de pain	
20 g	Cannelle	
	Crème fouettée, si désiré	

