

Pouding chômeur

120 portions

Source de la recette

Centre de santé et de services sociaux de Laval - CHSLD Idola St-Jean

Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

Description de la portion et du service

117 g pour la portion régulière

Rendement de la recette

14 kg

Équipements de préparation

Malaxeur « Hobart »

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Chaudron vapeur, four « combi »

Équipements de service

Spatule bout carré

Valeur nutritive par portion 117 g

Calories	315	Sodium (mg)	193
Protéines (g)	3	Lipides (g)	10.5
Glucides (g)	53.5	Gras saturés (g)	1
Sucres (g)	42.5	Fibres (g)	0.5



Québec 



Pouding chômeur

120 portions

Rendement de la recette

14 kg

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
3 kg	Cassonade dorée pâle	<ol style="list-style-type: none">1. Dans un chaudron, porter à ébullition la cassonade, l'eau et le sirop et laisser mijoter environ 5 minutes. Réserver.2. Dans un cul de poule, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel.3. Au malaxeur, crémer la margarine avec le sucre. Ajouter les œufs et l'essence de vanille et battre jusqu'à consistance lisse.4. Incorporer graduellement le mélange de farine en alternance avec le lait tout en continuant de battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène (ne pas trop mélanger).5. Répartir le mélange également dans 3 insertions pleine grandeur, épaisseur 2 pouces. Verser le sirop également sur la pâte à gâteau.6. Cuire au four combi à air chaud 325°F pendant 40 minutes.
4 L	Eau bouillante	
1 L	Sirop de table	
1.60 kg	Farine de blé tout usage	
90 ml	Poudre à pâte	
10 ml	Sel fin iodé	
1.35 kg	Margarine molle 100% soya	
1.40 kg	Sucre blanc granulé fin	
1 L	Œufs entiers liquides	
30 ml	Essence de vanille brune	
1.13 L	Lait 2%	

