

Pizza texture molle

12 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

1/12 de pizza

Rendement de la recette

1 pizza

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Alto Sham

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	145	Sodium (mg)	310
Protéines (g)	8	Lipides (g)	6.5
Glucides (g)	14	Gras saturés (g)	3.5
Sucres (g)	2	Fibres (g)	0.5



Québec 



Pizza texture molle

12 portions

Rendement de la recette

1 pizza

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
1 unité	Croûte précuite 15 po. x 21 po. (10 onces)	<ol style="list-style-type: none">1. Étendre 350 ml de sauce sur la croûte.2. Déposer les tranches de fromage également afin que chaque portion ait une tranche.3. Cuire au four en mode convection à 350°F pendant 5 minutes avec le ventilateur au maximum.4. Sortir du four et retirer les croûtes sèches au besoin.5. Couper en 3 x 4 pour obtenir 12 morceaux.6. Couvrir la pizza avec une tôle pour conserver une texture molle. Maintenir au chaud dans le « Alto Sham ».
350 ml	Sauce tomate	
12 x 20 g	Fromage suisse blanc en tranches de 20 g	

