



Fiche recette réalisée en cuisine

Catégorie : Dessert

Gâteau vendéen



Ingrédients pour 100 portions en Kg :

AMIDON MAIS MAIZENA BOITE 700G#	0.700
AROME VANILLE LIQUIDE BOUTEILLE PLASTIQUE 1L	0.080
BOMBE A GRAISSER 50CL PANCOSPRAY#	0.041
FARINE BLE T65 TRADITION LABEL ROUGE SAC 25KG#	1.540
LEVURE CHIMIQUE BOITE 1.5KG MOENCH#	0.093
MARGARINE LIQUIDE 2.5L BEBO VARIO#	1.467
OEUF LIQUIDE ENTIER BIO BIDON 5KG PASTEURISE	2.000
OPERCULE ALU PREF PLAT GASTRO X100 ALUPLAST#	4.160
PLAT GASTRO ALU 1/2 2400G X100 ALUPLAST#	4.160
SUCRE SEMOULE SAC 20KG ST LOUIS#	1.467

Progression de la recette:

- Préchauffer le four en sec à 170°C.
- Mélanger la farine, la maïzena et la levure.
- Mixer le sucre et les œufs pendant 2 min en incorporant de l'air.
- Ajouter la matière grasse et la vanille.
- Ajouter le mélange farine, maïzena et levure.
- Mixer à nouveau pour enlever les grumeaux.
- Graisser les moules avec la bombe à graisse.
- Verser l'appareil dans les moules (1,77kg par moule)
- Cuire à four sec à 170°C pendant 45 min environ.
- Vérifier la cuisson.

Valeurs nutritionnelles (pour 100 gr):

Energie	375 kcal
Energie	1570 kj
Graisses totales	19.1 g
Dont AG saturés	2.8 g
AG polyinsaturés	-
AG monoinsaturés	-
AG trans	-
Glucides totaux	43.4 g
Dont Glucides simples (sucres)	20.7 g
Glucides complexes	-
Protéines	6.1 g
Sel	0.5 g
Calcium	25.9 mg
Fer	0.8 mg