



Fiche recette réalisée en cuisine

Catégorie : Entrée

MOELLEUX TOMATE BASILIC

Ingrédients pour 100 convives en Kg :

BASILIC MISE EN PLACE POT PLASTIQUE 340G KNORR#	0.024
BOMBE A GRAISSER 50CL PANCOSPRAY#	0.100
EMMENTAL LAIT PASTEURISE 28%MG RAPE SACHET	0.595
FARINE BLE T65 TRADITION LABEL ROUGE SAC 25KG#	1.786
HM - LAIT 1/2 ECREME 1L LOCALE IDF A COMMANDER	1.500
HUILE COLZA BIDON 5L AMPHORA/COPPELIA#	1.192
LEVURE CHIMIQUE BOITE 1.5KG MOENCH#	0.120
MOULE CAKE ALU 23X108X60MM 1090CC X500	10.000
OEUF LIQUIDE ENTIER BIO BIDON 5KG PASTEURISE	1.790
ORIGAN PIZZA ENTIER BOITE 120G DUCROS#	0.015
POIVRE GRIS MOULU SAC 1KG HAYA4YOU#	0.007
SEL FIN SAC 1KG LA TABLEE	0.030
TOMATE DOUBLE CONCENTRE 28% BOITE 5/1	0.360



Progression de la recette:

Peser tous les ingrédients pour la réalisation de la recette.
Dans une cuve, mélanger la coule d'oeuf entier, le lait, le concentré de tomate, l'huile de colza, la mise en place basilic.
Mixer à la girafe.
Ajouter la farine, la levure, le sel et le poivre, le gruyère et l'origan poudre.
Mélanger.
Graisser les moules.
Verser l'appareil dans les moules.
Cuire les cakes dans un four à 150° pendant 40 à 50 minutes environ.
Au trempé de la cuisson, les mettre dans les cellules de refroidissement.
Conditionner les cakes de tomate/basilic à l'origan.

Valeurs nutritionnelles (pour 100 gr):

Energie	314 kcal
Energie	1308 kj
Graisses totales	22.0 g
Dont AG saturés	3.9 g
AG polyinsaturés	-
AG monoinsaturés	-
AG trans	-
Glucides totaux	19.0 g
Dont Glucides simples (sucres)	2.1 g
Glucides complexes	-
Protéines	9.0 g
Sel	1.2 g
Calcium	128.0 mg