



Fiche recette réalisée en cuisine

Catégorie : Dessert

GÂTEAU AUX POIRES



Ingrédients pour 100 convives en Kg :

AROME VANILLE LIQUIDE BOUTEILLE PLASTIQUE 1L	0.023
BOMBE A GRAISSER 50CL PANCOSPRAY#	0.050
FARINE BLE T65 TRADITION LABEL ROUGE SAC 25KG#	0.967
FROMAGE BLANC BATTU 3.2%MG SEAU 5KG YOPLAIT	0.610
HUILE COLZA BIDON 5L AMPHORA/COPPELIA#	0.364
LEVURE CHIMIQUE BOITE 1.5KG MOENCH#	0.028
OEUF LIQUIDE ENTIER BIO BIDON 5KG PASTEURISE	0.935
OPERCULE ALU PREF PLAT GASTRO X100 ALUPLAST#	5.000
PLAT GASTRO ALU 1/2 2400G X100 ALUPLAST#	5.000
POIRE CUBE SIROP LEGER BOITE 5/1 ST MAMET#	3.250
SUCRE SEMOULE SAC 20KG ST LOUIS#	1.300

Progression de la recette:

Peser les différents ingrédients pour la réalisation de la recette.

Dans un grand bac, mélanger progressivement la coule d'oeufs entiers avec le sucre, le fromage blanc, la vanille liquide, la farine (mélanger au préalable avec la levure), ajouter l'huile de colza. Mélanger l'appareil.

Egoutter les poires (la veille dans la mesure du possible) de la fabrication dans des plaques perforées, réserver.

Graisser les moules à clafoutis, mettre la pâte puis les poires égouttées (0.650kg par plaque)

Mettre en cuisson dans un four sec à 160° pendant 50 minutes environ.

Valeurs nutritionnelles (pour 100 gr):

Energie	210 kcal
Energie	885 kJ
Graisses totales	6.8 g
Dont AG saturés	1.1 g
AG polyinsaturés	-
AG monoinsaturés	-
AG trans	-
Glucides totaux	33.4 g
Dont Glucides simples (sucres)	23.2 g
Glucides complexes	-
Protéines	3.9 g
Sel	0.2 g
Calcium	21.5 mg
Fer	1.3 mg