



Fiche recette réalisée en cuisine

Catégorie : Dessert

RIZ AU LAIT LOCAL



Ingrédients 100 en kg :

AROME VANILLE LIQUIDE BOUTEILLE PLASTIQUE 1L	0.058
CREME ANGLAISE BRIQUE 1L UHT CAMPAGNE DE	2.281
CREME LIQUIDE LEGERE 18%MG BRIQUE 1L UHT	1.345
EAU DU ROBINET #	1.797
HM - LAIT 1/2 ECREME 1L LOCALE IDF A COMMANDER	2.792
RIZ ROND BLANC QS SAC 5KG VIVIEN PAILLE#	1.462
SUCRE SEMOULE SAC 20KG ST LOUIS#	0.265

Progression de la recette:

DECONDITIONNER ET PESER LES INGREDIENTS.
METTRE LE RIZ, L'EAU, LE LAIT, LA VANILLE, LE SUCRE EN BAC DE CUISSON.
MELANGER.
CUIRE AU FOUR EN VAPEUR A COUVERT ENVIRON 1H20 JUSQU'A ABSORPTION DU LIQUIDE.
APRES CUISSON, AJOUTER LA CREME ANGLAISE, LA CREME, COUVRIR ET LAISSER GONFLER.

Valeurs nutritionnelles (pour 100 gr):

Energie	111 kcal
Energie	468 kj
Graisses totales	1.3 g
Dont AG saturés	0.8 g
AG polyinsaturés	-
AG monoinsaturés	-
AG trans	-
Glucides totaux	21.2 g
Dont Glucides simples (sucres)	11.9 g
Glucides complexes	-
Protéines	3.4 g
Sel	0.1 g
Calcium	96.0 mg
Fer	0.2 mg
Vitamine C	0.0 mg