

Cake jambon olives

avec La vache qui rit® Formule Plus

Le  produit

La vache qui rit® Formule Plus apporte une texture onctueuse et fondante pour une déglutition optimale.



TEXTURE ENTIÈRE



Ingrédients pour 100 personnes

- La vache qui rit® Formule Plus 850kg
- Œufs 850g
- Huile de colza 500g
- Vin blanc 350g
- Farine 1.1kg
- Levure chimique 70g
- Grana padano 200g
- Jambon blanc 700g
- Olives vertes ou noires dénoyautées 500g
- Sel, poivre

Coût par portion : 0,27 €

Progression de la recette

1. Déconditionner et décontaminer les ingrédients.
2. Réaliser l'appareil à cake : mélanger les œufs, l'huile, le vin blanc, La vache qui rit® Formule Plus. Incorporer la farine, la levure tamisée, puis le grana padano râpé, le jambon coupé finement et les olives concassées. Rectifier l'assaisonnement.
3. Garnir un moule à cake ou des petits moules à muffins et laisser reposer quelques minutes.
4. Cuire au four à 180°C pendant 15 mn pour les mini cakes ou 30/40 mn pour les gros.
5. Laisser refroidir quelques minutes.
6. Démouler et mettre à refroidir en cellule. Réserver au frais jusqu'à la consommation.
7. Pour une meilleure dégustation, passer quelques secondes au four micro-ondes.

Valeurs nutritionnelles par portion soit environ 51 g

Energie	: 588,3 kJ / 141,1 Kcal
Matières grasses	: 8,9 g
Dont acides gras saturés	: 2 g
Glucides	: 8,9 g
Dont sucres	: 0,9 g
Fibres alimentaires	: 0,8 g
Protéines	: 5,6 g
Sel	: 0,4 g
Calcium	: 140,3 mg
Vitamine D	: 1,3 µg

TEXTURE MIXÉE-RECONSTITUÉE



Ingrédients pour 100 personnes

- La vache qui rit® Formule Plus 1 kg
- Cake jambon-olives 1 kg
- Lait 1L
- Huile de colza 400g
- Poudre de blancs d'œufs 60g
- Sel, poivre
- Jambon blanc 800g
- Olives vertes dénoyautées 200g

Coût par portion : 0,26 €

Progression de la recette

1. Déconditionner et décontaminer les ingrédients.
2. Réaliser le cake manger-mains : mixer le cake jambon-olives avec le lait chaud. Ajouter 600g de La vache qui rit® Formule Plus, l'huile de colza et mixer à nouveau puis terminer avec la poudre de blancs d'œufs. Rectifier l'assaisonnement.
3. Garnir des petits moules à muffins graissés, mettre dans une plaque GN et filmer.
4. Cuire au four vapeur ou mixte à 90°C pendant 15 mn environ.
5. Laisser refroidir en cellule.
6. Démouler, dresser sur un plat et réserver au frais.
7. Mixer le jambon avec les olives et le reste de La vache qui rit® Formule Plus (400g).
8. Dresser à la poche sur les petits cakes manger-mains.
9. Réserver au frais jusqu'au moment de la consommation.

Valeurs nutritionnelles par portion soit environ 45 g

Energie	: 420 kJ / 101,2 Kcal
Matières grasses	: 7,9 g
Dont acides gras saturés	: 1,9 g
Glucides	: 2,6 g
Dont sucres	: 1 g
Fibres alimentaires	: 0,3 g
Protéines	: 4,8 g
Sel	: 0,5 g
Calcium	: 162,5 mg
Vitamine D	: 1,6 µg