



Fromage à pâte persillée Bleu

INGRÉDIENTS

Pour 100 personnes

- Bleu (pâte persillée) 1.6kg
- Pain 400 g
- La vache qui rit® Formule Plus 400g
- Lait 1.2L

PROGRESSION DE LA RECETTE

- Dans une cuve froide, mixer le fromage, le pain et La vache qui rit® Formule Plus.
- Lisser en ajoutant progressivement le lait froid.
- Vérifier la consistance après avoir réservé l'appareil au frais environ 15 minutes. Le pain et le gras du fromage vont densifier la texture après repos.
- Dresser à la poche à douille.



Valeurs nutritionnelles par portion soit
environ 36 g

Energie **322,4 kJ / 77,5 Kcal**

Matières grasses : 5,4 g

Dont acides gras saturés : 3,3 g

Glucides : 2,9 g

Dont sucres : 0,9 g

Fibres alimentaires : 0,1 g

Protéines : 4,4 g

Sel : 0,6 g

Calcium : 142,3 mg

Vitamine D : 0,6 µg

Le conseil de Frédéric Dusart :

Vous pouvez ajouter des noix ou autres fruits secs dans la préparation de base.

Utilisez des fromages pasteurisés très frais et confectionnez les mixés de fromages dans les meilleures conditions d'hygiène.

L'avis de Julie Loucheur, diététicienne :

Le goût des fromages est très apprécié par les personnes âgées. Les personnes en régime mixé pourront retrouver le plaisir du goût fort et caractéristique des bleus préparés ainsi.



le
+
Produit

La vache qui rit® Formule Plus respecte la saveur originelle des plats en préservant le goût des ingrédients.