

Creamsicle à l'orange



Rendement de la recette	Portion	Méthode de cuisson	Température de cuisson	Temps de cuisson
70 portions	100 g Pelle Cuillère n° 12 (verte)	Mélanger et refroidir	NA	NA

Quantité d'ingrédients (métrique)	Mesures en tasses/pelles	Liste des ingrédients
3 L	12 tasses	Eau
1 Kg	4 tasses	Gélatine sèche à l'orange
1.8 Kg	7 1/3 tasses	Tofu mou
1.4 L	4 2/3 tasses	Lait concentré en conserve
125 mL	1/2 tasse	Sirop d'érable

Étape de préparation	Directives
1.	*SE LAVER LES MAINS avant de commencer la préparation et DÉSINFECTER les surfaces et le matériel.
2.	Faire bouillir de l'eau et la mélanger avec la gélatine sèche à l'orange dans une casserole.
3.	Secouer la conserve de lait concentré et l'ouvrir avec l'ouvre-boîte.
4.	Ajouter le tofu mou, le lait concentré et le sirop d'érable dans un robot culinaire et mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.
5.	Fouetter lentement le tofu mou, le lait concentré et la purée de sirop d'érable dans la casserole avec le mélange de gélatine.
	Couvrir et placer dans le réfrigérateur pour faire durcir.
	La gelée est prête à être consommée lorsqu'elle conserve sa forme et qu'elle tremblote (environ 4 heures).
	Une fois la gelée prise, utiliser un couteau pour tracer les bords du moule, puis la couper en cubes d'un pouce.

	Répartir 100 g de gelée coupée dans chaque tasse, conserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------

Cette recette a été élaborée par Erin Ross.

Valeurs nutritives

Calories : ~ 100 kcal

Sodium : < 150 mg

Remarque : La composition nutritionnelle fournie est approximative et peut varier selon les ingrédients utilisés et la quantité préparée. Les valeurs de la composition nutritionnelle ont été obtenues à l'aide de Synergy Tech Suite et arrondies aux 50 kcal les plus proches pour les calories et aux 10 mg les plus proches pour le sodium.