

LES RECETTES DU CHEF !



BUCHE DE NOEL

HP/HC



Ingrédients pour 6 personnes :

- gâteau roulé : 4 œufs, 125g de sucre et 125g de farine énergie
- garniture : 100ml de lait, 20g de poudre pour Crème dessert HP déshydratée chocolat-noisette
- glaçage : 100ml de lait, 20g de poudre pour Crème dessert HP déshydratée chocolat noisette

Préparation :

Préchauffer votre four à 210°C.

Préparer la garniture ainsi que le glaçage avant de préparer le biscuit : mélanger les 40g de poudre de crème déshydratée avec 200ml de lait et laisser reposer au frais pendant 1h.

1) Préparation du gâteau roulé :

- Clarifier les œufs
- Mélanger le sucre avec les jaunes, monter les blancs en neige
- Ajouter au mélange jaune/sucre la farine puis les blancs montés en neige.
- Étaler la préparation sur une plaque de cuisson sur laquelle vous aurez étalé du papier sulfurisé.
- Faire cuire pendant 15 min.

2) Garniture :

- A la sortie du four, rouler immédiatement le biscuit à l'aide d'un torchon.
- Attendre que le gâteau refroidisse avant de le garnir
- Sortir la garniture du réfrigérateur et étaler la préparation à l'intérieur du biscuit, ainsi qu'à l'extérieur. Puis ajouter le glaçage.
- Conserver au frais avant de servir

Valeurs nutritionnelles pour 1 personne :

- Energie : 253 Kcal
- Protéines : 8,8 g



Crème dessert HP déshydratée
Idéale en dessert et en collation,
pour des besoins protéiques
accrus.



www.tonusline.com

Nos diététiciens sont à votre écoute pour toutes vos questions concernant la prise en charge de la dénutrition.

Contactez-nous au **03.85.69.07.80**

Nutrisens
MEDICAL

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site www.tonusline.com