



La recette du gâteau au yaourt !

publié le 30/10/2020

Bonjour à tous.

Nous espérons que tout le monde à passé de très bonnes vacances.

Pour ce retour aux affaires nous allons vous proposer cette semaine une recette que tout le monde connait et pratique. Le Gâteau au yaourt !

D'une facilité déconcertante, mais la particularité pour nous et pour servir nos 300 clients et de trouver les bonnes proportions pour tout ce petit monde.

Vous pouvez vous en rendre compte plus bas en lisant les grammages de la recette.

- ▶ 20 yaourts
- ▶ 4.560 kg de sucre semoule
- ▶ 4.5 kg de farine
- ▶ 20 sachets de levure
- ▶ 3.650 litre de d'huile
- ▶ 60 œufs entiers
- ▶ 1 kg de sucre glace
- ▶ ½ litre de vanille liquide

Mélanger le sucre avec les œufs puis y ajouter la vanille, l'huile et les yaourts puis terminer par la farine.

Bien chemiser votre moule de cuisson et cuire votre gâteau au four pendant 30 minutes à 180°.

Une fois refroidi saupoudrer votre gâteau de sucre glace et le dresser sur une petite crème Anglaise (c'est ce que nous allons faire).

Bonne dégustation et à la semaine prochaine.

Le service de restauration.



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.