**Recette(s) autorisée(s) pour publications sur le site web «**[**http://Pureequecestbon.fsaa.ulaval.ca**](http://Pureequecestbon.fsaa.ulaval.ca) **»**

**S.V.P. cochez la ou les Section(s) pour laquelle/lesquelles vous donnez l'autorisation de publication:**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Titre de la recette** |
| **Recette I** | **Tourbillon de chocolat onctueux** |
| **Recette II** | Cliquez ici pour taper du texte. |
| **Recette III** | Cliquez ici pour taper du texte. |

**Merci de participer à la visibilité et à l'expertise des diététistes-nutritionnistes en dysphagie!**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nom de la personne responsable: (en lettre d'imprimerie)** | Lucie Fillion Dt.P. M.Sc. |
| **Poste occupé:** | Responsable de travaux pratiques et de recherche |
| **Signature:** | Cliquez ici pour taper du texte. |
| **Date:** | 2104-05-01 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Équipe de création :** | **Camille Nicole, Emma Allard, Anaïs Desaulniers, Lisa Lebrun** | | | | | |
| **Date :** | **2014-04-22** | | | | | |
| **Titre de la recette :** | **Tourbillon de chocolat onctueux** | | | | | |
| **Texture :** | Purée x | Hachée ☐ | | Molle ☐ | | Tendre ☐ |
| **Consistance :** | Nectar Cliquez ici pour taper du texte.(cm/30 sec. | | Miel Cliquez ici pour taper du texte. cm/30 sec. | | Pouding 3,5cm/30 sec | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Grosseur de la portion :**  **120 ml** | **Équipement de production :**  **Robot culinaire** |
| **Nombre de portions/Rendement :**  **7 portions** | **Température de service :**  **10°C** |
| **Ustensile de service :**  Cliquez ici pour taper du texte. | **Casserole de service :**  Cliquez ici pour taper du texte. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Quantités :** | **Ingrédients :** |
| 50 ml | Crème 35% m.g. |
| 200g | Avocat mûr |
| 180 ml | Yogourt grec nature 2% m.g. |
| 225 g | Tofu soyeux nature |
| 45g | Poudre de cacao |
| 125 ml | Miel |
| 5 ml | Essence de vanille |
| 15 g | Lait écrémé en poudre |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

|  |
| --- |
| **Préparation :**  1. Fouetter la crème 35% à l’aide d’un batteur électrique jusqu’à formation de pics recourbées.  2. Mettre la crème fouettée et tous les autres ingrédients dans un robot culinaire.  3. Malaxer jusqu’à l’obtention d’un mélange homogène et lisse vitesse.  4. Verser dans des petits bols à dessert.  5. Réfrigérer et servir à 10°C.  **Commentaires :**  Il est important que l’avocat soit bien mûr.  Conservation :  Se conserve au réfrigérateur pendant environ une journée sans modification importante. |

**S.V.P. veuillez compléter la fiche de l’analyse nutritionnelle**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Valeurs nutritives (si disponibles)** |  | **% VQ** |
| **Calories** | **210 kCal** | Cliquez ici pour taper du texte. |
| **Lipides** | **9 g** | **14 %** |
| **Saturés** | **3 g** | **16 %** |
| **+ Trans** | **0 g** | Cliquez ici pour taper du texte. |
| **Cholestérol** | **10 mg** | Cliquez ici pour taper du texte. |
| **Sodium** | **20 mg** | **1 %** |
| **Glucides** | **30 g** | **10 %** |
| **Fibres** | **3 g** | **12 %** |
| **Sucres** | **23 g** | Cliquez ici pour taper du texte. |
| **Protéines** | **7 g** | Cliquez ici pour taper du texte. |
| **Vitamine A** | Cliquez ici pour taper du texte. | **4 %** |
| **Vitamine C** | Cliquez ici pour taper du texte. | **6 %** |
| **Calcium** | Cliquez ici pour taper du texte. | **6 %** |
| **Fer** | Cliquez ici pour taper du texte. | **10 %** |
| **Vitamine D** | Cliquez ici pour taper du texte. | Cliquez ici pour taper du texte. |

**Formulaire d’évaluation rhéologique des aliments servis à la clientèle dysphagique**

1. **Observation à température de service**

|  |  |
| --- | --- |
| **Présence de synérèse : ☐** | |
| **Grosseur des particules :** Cliquez ici pour taper du texte. **mm de diamètre** | |
| **Homogénéité : x** | **Hétérogénéité : ☐** |
| **Purée lisse : x** | **Purée texturée :  ☐** |
| **Texture monophase : x** | **Textures multiphases : ☐** |

1. **Évaluation des textures à température de service**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Très faible** | **Faible** | **Modérée** | **Élevée** |
| **Fermeté** | **X** | **☐** | **☐** | **☐** |
| **Adhésion** |  | **X** | **☐** | **☐** |
| **Cohésion** | **☐** | **X** | **☐** |
| **Élasticité** | **X** | **☐** | **☐** |

1. **L’aliment est organoleptiquement**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Excellent** | **Bon** | **Acceptable** | **Passable** | **Médiocre** |
|  | **X** | **☐** | **☐** | **☐** | **☐** |

**Commentaires :**

**Veuillez insérer la photo de votre plat dans le cadre ci-dessous :**

**