



# Quatre-quarts avec La Vache qui rit® Formule Plus

GOÛTER



## LE PLUS PRODUIT

La Vache qui rit®  
Formule Plus améliore  
la texture serrée du  
quatre-quarts pour  
plus de légèreté en  
bouche.



## TEXTURE MANGER-MAINS

### Astuce du chef

Cette recette peut être proposée en animation culinaire à vos résidents. C'est une base de gâteau très intéressante que l'on peut agrémenter de pépites de chocolat, de zestes d'agrumes, de fruits confits ou d'alcool au choix (rhum, Grand-Marnier...).





GOÛTER

# Quatre-quarts avec La Vache qui rit® Formule Plus

Temps de préparation : 10 min. Temps de cuisson : 30 min.

## INGRÉDIENTS POUR 100 CONVIVES :



1 kg de  
**La Vache qui rit®  
Formule Plus**

+



200 g de  
beurre

+



1 kg de  
sucre  
semoule



1,2 kg  
d'œufs

+



1 kg  
de farine

+



35 g de  
levure  
chimique

## PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Faire blanchir **La Vache qui rit® Formule Plus** et le beurre avec le sucre semoule.
2. Ajouter les œufs petit à petit puis incorporer délicatement le mélange farine / levure chimique.
3. Beurrer et fariner un moule à génoise rond et répartir l'appareil.
4. Cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 20 minutes puis 10 minutes à 160°C.
5. Sortir du four, laisser reposer quelques minutes et démouler sur grille.



## BÉNÉFICES NUTRITIONNELS

Par rapport au quatre-quarts traditionnel,  
**La Vache qui rit® Formule Plus** apporte :

- 118 mg (soit 89%) de calcium en plus
- 1,1 µg (soit 73,4%) de vitamine D en plus
- 1,1 g (soit 40,7%) de protéines en plus

**Valeurs nutritionnelles pour 1 portion (soit environ 45 g) :** Énergie : 524,36 kJ / 125,02 kcal - Matières grasses : 4,33 g dont 2,4 g d'acides gras saturés - Glucides : 17,48 g dont 10,59 g de sucres - Fibres : 0,3 g - Protéines : 3,78 g - Sel : 0,21 g - Calcium : 131,89 mg - Vitamine D : 1,498 µg



## TEXTURE MANGER-MAINS

Temps de préparation : 10 min. Temps de cuisson : 20 min.

## INGRÉDIENTS POUR 100 CONVIVES :

- 1,25 L de lait
- 1,25 kg **La Vache qui rit® Formule Plus**
- 500 g de sucre semoule
- 1,25 kg de quatre-quarts avec **La Vache qui rit® Formule Plus** en texture entière
- 1 kg d'œufs

## PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Faire chauffer le lait et **La Vache qui rit® Formule Plus** avec le sucre semoule.
2. Mixer le quatre-quarts et ajouter le mélange précédent puis les œufs.
3. Cuire dans des moules à mini-muffins au four vapeur ou mixte à 95°C pendant 20 minutes.
4. Sortir du four, laisser reposer quelques minutes, démouler et refroidir immédiatement.

## BÉNÉFICES NUTRITIONNELS

Par rapport au quatre-quarts traditionnel manger-mains, **La Vache qui rit® Formule Plus** apporte :

- 135 mg (soit 76,4%) de calcium en plus
- 1,5 µg (soit 78,9%) de vitamine D en plus
- 1,1 g (soit 39%) de protéines en plus

**Valeurs nutritionnelles pour 1 portion (soit environ 50 g) :** Énergie : 477,4 kJ / 114,3 kcal - Matières grasses : 6,1 g dont 3,5 g d'acides gras saturés - Glucides : 10,9 g dont 8,9 g de sucres - Fibres : 0,1 g - Protéines : 3,9 g - Sel : 0,1 g - Calcium : 176,4 mg - Vitamine D : 1,9 µg