



Recettes IDDSI 2025



Chez Dr. Oetker Professional, nous comprenons le défi que doivent relever les professionnels de la santé et des résidences pour personnes âgées afin d'équilibrer les services alimentaires et les besoins des clients tout en créant une expérience culinaire centrée sur la personne.

Nous savons également que les résidents veulent des repas à la fois attrayants et délicieux.

Dr. Oetker Professional fournit depuis plus de 60 ans des solutions de dessert fiables et faciles à utiliser pour les personnes âgées et les établissements de santé. Nous fournissons également de l'inspiration et du soutien pour vous aider à tirer le meilleur parti de nos produits polyvalents.

Nous avons travaillé en collaboration avec Cherie Furlan-Craievich RD pour concevoir ces délicieuses recettes testées selon les critères de l'IDDSI, en utilisant nos produits vedettes de 2025 :

Mélange pour Chiffon Fruits tropicaux

Mélange pour mousse instantanée Pêches et fruits de la passion

Mélange pour Pouding au tapioca à l'orange

PROFITEZ-EN !



Gâteau au fromage sans croûte Chiffon tropical

CONVIENT AUX NIVEAUX 7/6/5/4 DE L'IDDSI

Produit : Mélange pour Chiffon Fruits tropicaux de Dr. Oetker Professional

Format : 4 x 667 g

Code de commande :

1-90-082483 (100 58336 82483 5)

Temps de préparation : 20 minutes

Mode de cuisson : Sur la cuisinière

Ustensile de service : Cuillère n° 8

Suggestions pour décorer : Peut être garni de sirop à saveur fruitée, de garniture fouettée ou d'un saupoudrage de sucre glace.

Rendement: 32 portions

Portion: 65 g (2,3 oz)

Ingrédients :

Étapes	Ingrédients	32 portions	
		Métrique	Impérial
1	Fromage à la crème ramolli	650 g	1 lb 7 oz
2	Extrait d'imitation de vanille	10 mL	2 c. à c.
2	Sucre blanc	125 mL(104 g)	½ tasse (4 oz)
3	Eau froide	500 mL	2 tasses
3	Mélange pour Chiffon Fruits tropicaux, sec	¼ de sac (172 g)	¼ de sac (6 oz)
5	Garniture fouettée non lactière préparée	2,0 L	2 qt
6	Garniture fouettée non lactière pour garnir	160 mL	2/3 de tasse
6	Chapelure de biscuits Graham sèche	80 mL (55 g)	1/3 de tasse (2 oz)

Étapes de préparation :

SE LAVER LES MAINS AVANT, PENDANT ET APRÈS LA PRÉPARATION. DÉSINFECTER TOUTES LES SURFACES ET TOUS LES ÉQUIPEMENTS.

1. Au moins 4 heures à l'avance, sortir le fromage à la crème du réfrigérateur et le placer sur le comptoir pour qu'il atteigne la température ambiante.
2. Préparer la garniture au fromage à la crème. Mettre le fromage à la crème à température ambiante dans le bol d'un batteur sur socle ou au sol. Ajouter l'extrait de vanille et le sucre blanc. Battre à basse vitesse pendant environ 1 ou 2 minutes jusqu'à ce que le sucre et le fromage à la crème soient bien mélangés et mousseux. Mettre de côté.
3. Préparer le Chiffon Fruits tropicaux. Mettre l'eau froide dans le bol du batteur sur socle ou au sol. Ajouter le mélange pour Chiffon Fruits tropicaux, remuer et mixer à basse vitesse pendant 1 ou 2 minutes. Racler les parois et le fond du bol à l'aide d'une spatule.
4. Ajouter le mélange de fromage à la crème au mélange de Chiffon Fruits tropicaux et fouetter à grande vitesse pendant environ 5 minutes ou jusqu'à la formation de pics.
5. Incorporer délicatement la garniture fouettée préparée dans le bol jusqu'à ce que le tout soit homogène. Couvrir le bol d'un film et mettre au réfrigérateur à <40 °F/4 °C pendant au moins 2 heures avant de servir.
6. Assembler le Gâteau au fromage sans croûte Chiffon tropical dans un plat ou bol de service d'au moins 150 ml (5 oz). Le Gâteau au fromage Chiffon tropical peut également être assemblé dans un plat de service, en alternant les ingrédients comme suit :

125 mL (½ tasse) de Gâteau au fromage Chiffon tropical avec une cuillère n° 8

15 mL (1 c. à s.) de garniture fouettée

Saupoudrer de 2,5 mL (½ c. à c.) de chapelure de biscuits graham

CCP : Maintenir à <40 °F/4 °C

Jeter après 3 jours.

Effectuer les tests de l'IDDSI tels que requis. Il peut être nécessaire d'ajouter 15 ml (1 cuillère à soupe) de lait à 125 mL (½ tasse) de Gâteau au fromage Chiffon tropical préparé s'il est trop collant lors du test d'inclinaison de la cuillère.

Valeur nutritive : 65 g (2,3 oz)

Calories	PRO	Chol	Total gras	Gros sat.	Gras trans	CHO	Total fibres	Total sucres	Sodium	Potassium	Calcium	Fer	Vit A	Vit C
130 kcal	1 g	0 mg	9 g	8 g	0.14 g	14 g	0 g	10 g	110 mg	20 mg	10 mg	0.2 mg	0 RE	0 mg

Clause de non-responsabilité : Tous les produits ont été testés conformément aux pratiques de sécurité alimentaire et peuvent varier en fonction des méthodes de préparation propres à votre service de restauration. Les changements de température peuvent avoir un impact sur les niveaux d'IDDSI des aliments ; en général, des températures plus froides peuvent produire un produit plus épais ou plus collant.



Parfait Pêches et fruits de la passion

CONVIENT AUX NIVEAUX 7/6/5/4 DE L'IDDSI

Produit : Mélange pour mousse instantanée Pêches et fruits de la passion de Dr. Oetker Professional

Format : 4 x 616 g

Code de commande :
1-90-082253 (100 58336 82253 4)

Temps de préparation : 30 minutes

Mode de cuisson : Mélanger et réfrigérer

Ustensile de service : Cuillères

Suggestions pour décorer : Peut être garni d'une noix de mousse Pêches et fruits de la passion avec une poche à douille ou d'un saupoudrage de cannelle.

Rendement: 28 portions

Portion: 96 g (3,4 oz)

Ingrédients :

Étapes	Ingrédients	28 portions	
		Métrique	Impérial
1	Mélange pour mousse instantanée Pêches et fruits de la passion	½ sac (310 g)	½ sac (11 oz)
2	Lait 2 % froid	500 mL	2 tasses
3	Pêches conditionnées dans du jus de fruits, en conserve, égouttées OU purée de pêches prête à consommer, en conserve	840 mL	3 1/3 tasses
4	Yogourt grec à la vanille	840 mL	3 1/3 tasses
5	Garniture fouettée, facultative pour décorer (non incluse dans les valeurs nutritives)	425 mL	1 ¾ tasse

Étapes de préparation :

SE LAVER LES MAINS AVANT, PENDANT ET APRÈS LA PRÉPARATION. DÉSINFECTER TOUTES LES SURFACES ET TOUS LES ÉQUIPEMENTS.

1. Préparer la Mousse Pêches et fruits de la passion. Verser le mélange de Mousse Pêches et fruits de la passion dans le bol d'un batteur sur socle ou au sol.
2. Ajouter le lait 2 % froid et mélanger. Racler les côtés et le fond du bol à l'aide d'une spatule. Battre à faible vitesse pendant 2 minutes. Racler les côtés et le fond du bol. Fouetter à grande vitesse pendant 5 à 6 minutes ou jusqu'à la formation de pics. Couvrir le bol d'une pellicule de plastique et réfrigérer à <40 °F/4 °C jusqu'à ce que le dessert soit prêt à être assemblé.
3. Préparer la purée de pêches ou utiliser la purée de pêches prête à consommer. Ouvrir la boîte de pêches et l'égoutter. Placer les pêches égouttées dans un robot culinaire coupe/blitzer et les réduire en purée jusqu'à une texture lisse. Passer au tamis fin si nécessaire pour éliminer les petits morceaux. Si les pêches en conserve sont réduites en purée sur place, il peut être nécessaire d'ajouter un épaississant pour obtenir une texture lisse et cohésive qui tiendra sa forme sur une cuillère. Réfrigérer à <40 °F/4 °C jusqu'à ce que le dessert soit prêt à être assemblé.
4. Assembler les Parfaits dans des coupes individuelles de 150 mL (5 oz) en superposant les ingrédients comme suit :

90 mL (3 oz) de Mousse Pêches et fruits de la passion avec une cuillère n° 10

30 mL (1 oz) de yogourt Grec à la vanille avec une cuillère n° 30

30 mL (1 oz) de purée de pêches avec une cuillère n° 30
5. Au moment de servir, on peut garnir d'une petite cuillerée de garniture fouettée ou de mélange de mousse pêches et fruits de la passion et saupoudrer de cannelle ou de noix de muscade.

CCP : Maintenir à <40 °F/4 °C

Jeter après 3 jours.

Effectuer les tests de l'IDDSI tels que requis.

Valeur nutritive : 96 g (3,4 oz)

Calories	PRO	Chol	Total gras	Gros sat.	Gras trans	CHO	Total fibres	Total sucres	Sodium	Potassium	Calcium	Fer	Vit A	Vit C
110 kcal	4 g	5 mg	1.5 g	1 g	0.04 g	20 g	1 g	15 g	80 mg	150 mg	50 mg	0.1 mg	16.1 RE	0.04 mg

Clause de non-responsabilité : Tous les produits ont été testés conformément aux pratiques de sécurité alimentaire et peuvent varier en fonction des méthodes de préparation propres à votre service de restauration. Les changements de température peuvent avoir un impact sur les niveaux d'IDDSI des aliments ; en général, des températures plus froides peuvent produire un produit plus épais ou plus collant.



Pouding au tapioca à l'orange et noix de coco

CONVIENT AUX NIVEAUX 7/6/5 DE L'IDDSI

Produit : Mélange pour pouding au tapioca à l'orange Shirriff

Format : 2 x 1 kg

Code de commande :
1-90-048329 (100 58336 48329 2)

Temps de préparation : 20 minutes

Mode de cuisson : Sur la cuisinière

Ustensile de service : Cuillère n° 8

Suggestions pour décorer : Peut être garni de sirop à saveur fruitée, de garniture fouettée ou d'un saupoudrage de sucre glace.

Rendement: 24 portions

Portion: 125 mL (½ tasse)

Ingrédients :

Étapes	Ingrédients	24 portions	
		Métrique	Impérial
1	Lait de coco en conserve	1,6 L	6 1/3 tasses
2	Lait 2 % froid	1,7 L	6 ¾ tasses
2	Mélange pour pouding au tapioca à l'orange, cuisiner et servir	½ sac (500 g)	½ sac (1 lb 2 oz)
3	Lait 2 % froid	250 mL	1 tasse
5	Garniture fouettée, facultative pour décorer (non incluse dans les valeurs nutritives)	375 mL	1 ½ tasse

Étapes de préparation :

SE LAVER LES MAINS AVANT, PENDANT ET APRÈS LA PRÉPARATION. DÉSINFECTER TOUTES LES SURFACES ET TOUS LES ÉQUIPEMENTS.

1. Dans une grande marmite ou une bouilloire à vapeur, chauffer le lait de coco à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit tiède. Bien agiter avant d'ouvrir la boîte et d'utiliser le produit.
2. Verser le lait 2 % froid dans un récipient séparé. Tout en remuant, ajouter peu à peu le mélange de pouding au tapioca à l'orange.
3. Incorporer le mélange au lait de coco chaud et faire cuire à feu moyen en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange arrive à ébullition (des bulles se forment à la surface) et commence à épaissir. Le Pouding au tapioca à l'orange sera légèrement liquide ; il épaissira en refroidissant. Laisser mijoter en remuant à feu minimum pendant 2 minutes. Couvrir de papier sulfurisé pour éviter qu'une croûte/peau ne se forme sur le pudding cuit. Refroidir légèrement pendant ~ 15 minutes. Incorporer la deuxième quantité de lait 2 % froid pour obtenir la bonne adhésivité et s'assurer qu'il passe le test d'inclinaison de la cuillère des niveaux 5 L et 4 de l'IDDSI.
4. Verser le mélange dans un moule de restauration et le recouvrir d'une pellicule de plastique ou d'un couvercle, ou portionner le pouding préparé dans des coupes individuelles à l'aide d'une cuillère n° 8 et recouvrir d'une pellicule de plastique. Réfrigérer à <40 °F/4 °C jusqu'au moment de servir.
5. Au moment de servir, on peut ajouter 15 mL (1 c. à s.) de garniture fouettée.

Convient au niveau 4/purée de l'IDDSI avec des étapes de préparation supplémentaires :

1. Préparer la recette comme indiqué.
2. Retirer la partie à réduire en purée et la passer au tamis pour en retirer les perles de tapioca ; presser le pouding avec le dos de la cuillère pour faire passer le pouding et les perles de tapioca à travers le tamis. Jeter les perles qui restent dans le tamis.
3. Réfrigérer à <40 °F/4 °C pendant au moins 2 heures ou plus jusqu'au moment de servir. Servir 125 mL (½ tasse) à l'aide d'une cuillère n° 8.

CCP : Maintenir à <40 F / 4 °C

Jeter tout produit non utilisé après 3 jours.

Effectuer les tests de l'IDDSI tels que requis. Il peut être nécessaire d'ajouter du lait si le produit est trop épais ou collant.

Valeur nutritive : Pour 125 mL (1/2 tasse) / (172 g/6,1 oz)

Calories	PRO	Chol	Total gras	Gros sat.	Gras trans	CHO	Total fibres	Total sucres	Sodium	Potassium	Calcium	Fer	Vit A	Vit C
227 kcal	4 g	10 mg	13 g	11 g	0.08 g	26 g	0 g	19 g	138 mg	250 mg	125 mg	0.2 mg	52.92 RE	0.17 mg

Clause de non-responsabilité : Tous les produits ont été testés conformément aux pratiques de sécurité alimentaire et peuvent varier en fonction des méthodes de préparation propres à votre service de restauration. Les changements de température peuvent avoir un impact sur les niveaux d'IDDSI des aliments ; en général, des températures plus froides peuvent produire un produit plus épais ou plus collant.



Code Dr. Oetker	Nom du produit	GTIN	Format	Rendements par CAISSE
1-90-082483	Fruits tropicaux mélange pour chiffon	100 58336 82483 5	4 x 667 g	164 x 2/3 tasse
1-90-082253	Pêche et fruit de la passion mél pour mousse instantanée	100 58336 82253 4	4 x 616 g	164 x 1/2 tasse
1-90-048329	Orange Mélange pour pouding au tapioca	100 58336 48329 2	2 x 1 kg	116 x 1/2 tasse



← DÉTAILS PRODUIT & PLUS!

Recette élaborée pour Dr. Oetker Professional par :

