



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Nutrición /

Bizcocho casero con un plus de calcio, un postre ocasional para deleite de los mayores

Bizcocho casero con un plus de calcio, un postre ocasional para deleite de los mayores

Miércoles, 27 de septiembre 2017

LAS RECETAS PARA MAYORES DE BEL FOODSERVICE

Los postres dulces tienen una gran acogida por parte de las personas mayores e introducirlos en su menú de manera ocasional, no está reñido con los buenos hábitos alimentarios. En esta ocasión, el equipo de nutricionistas de Bel Foodservice nos ofrece una tradicional receta de bizcocho, acompañada por una porción de queso para completar el aporte de calcio.

Esta receta casera contine algunos de los alimentos más valorados dentro de las cocinas por su alto valor nutritivo. El huevo y la leche aportan proteínas de alto valor biológico y vitamina A y D, involucradas en la función visual y el mantenimiento de la estructura ósea. Además, acompañarla con una porción de queso [La Vaca que ríe Light](#) completa la receta aportando calcio, mineral que trabaja conjuntamente con la vitamina D en la prevención de la osteoporosis en edades avanzadas.



PROCESO DE ELABORACIÓN

Paso 1:

– Precalentar el horno a 200 °C.

Paso 2:

– Batir los huevos en un bol.

Paso 3:

– Añadir el azúcar, la leche y el aceite y mezclar enérgicamente con varillas.

Paso 4:

– Mezclar levadura y la harina en un cuenco e ir añadiendo poco a poco a la mezcla anterior.

Paso 5:

– Batir toda la mezcla hasta conseguir una pasta homogénea.

Paso 6:

– Verter la masa conseguida en un recipiente para horno.

Paso 7:

– Hornear durante 20 minutos a 180 °C.

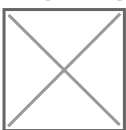
Paso 8:

– Sacar del horno y dejar enfriar.

Paso 9:

– Servir una porción de bizcocho con una porción de queso [La Vaca que ríe Light](#).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL



ALÉRGENOS: gluten, huevo, leche y trigo.

Todas las recetas de Bel Foodservice responden a las necesidades del sector de las colectividades (en este caso del segmento de residencias de las personas mayores) teniendo en cuenta:

1. Las necesidades nutricionales específicas de las personas mayores.
2. La limitación de las cocinas de colectividades en cuanto a medios, tiempo, control de riesgos y procesos.
3. Los costes por menú que se demandan en el sector.
4. La preocupación por la reducción del desperdicio alimentario.
5. La utilización de materias primas de calidad y confianza, que cumplan los requerimientos y restricciones más exigentes.

– Contacta con **Bel Foodservice** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- [Receta de 'Ternera asada con salsa de verduras y crema de queso', especial para mayores](#)
- [Receta de pastel de carne con crema de queso, un completo plato para personas mayores](#)
- ['Tacos de atún encebollados con crema de queso La Vaca que ríe Fórmula Plus'](#)
- [Una porción de queso como contrapunto al sabor dulce de una compota de manzana](#)
- [Contra los radicales libres y la osteoporosis: 'Pimiento relleno de bacalao y crema de queso'](#)
- [Una delicia para las personas mayores: 'Porción de queso La Vaca que ríe Light con torrija'](#)
- [Para los mayores: 'Arroz cremoso de verduras con queso La Vaca que ríe Fórmula Plus'](#)
- [Para personas mayores: 'Crema de lentejas con crema de queso La Vaca que ríe Fórmula Plus'](#)
- [Bel Foodservice pone a disposición de sus clientes los 'Libros de menús para residencias'](#)
- [Bel facilita a los profesionales una guía sobre nutrición en personas mayores](#)