**Fiche recette – liquides épaissis**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nom du breuvage | | |  | | | |
| Équipe de création | | |  | | | |
|  | |  | | | | |
| Grosseur de la portion | | |  |  | Nb. de portions |  |
|  | |  | | | | |
| **Consistance (inscrire les valeurs obtenues)** | | | | | | |
| Valeur Bostwick | | | Bostwick : cm / 30 sec. (moyenne des 2 côtés et apex) | | | |
| Valeur à la seringue | | | Seringue : ml / 10 sec. // correspondance IDDSI (cocher) : 2 □ 3 □ 4 □ | | | |
| Autre méthode (détailler) : | | |  | | | |
| Temps d’attente | | |  |  | Température |  |
|  | | | |  |  | |
| **Liste des ingrédients (inscrire les marques)** | | | |  | **Méthode** | |
| Qté | Ingrédient | | |  |  | |
|  |  | | |  |
|  |  | | |  |
|  |  | | |  |
|  |  | | |  |
|  |  | | |  |
|  |  | | |  |
|  |  | | |  |
|  |  | | |  |
|  |  | | |  |
| **Commentaires** | | | |  | | |
|  | | | | | | |