LIVRE SOUVENIR du goûter au chocolat des Amix

Plein de surprises
t'attendent à l'intérieur !

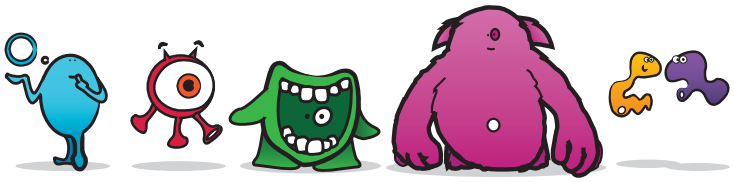
NUTRICIA
Metabolics

Mon coin recette...

Les mélanges d'acides aminés au chocolat !

DÉCOUVRE LE NOUVEAU
PKU Anamix Junior Chocolat
et deviens vite un fondu de chocolat !

TU PEUX LE CONSOMMER
de plusieurs façons pour varier les plaisirs !



En boisson chaude(1) ou froide

1 sachet de
PKU Anamix Junior
chocolat

+

125mL de SNO-PRO
ou d'eau préalablement
chauffée ou non

=

En crème dessert au chocolat

1 sachet de
PKU Anamix Junior
chocolat

+

125 mL
de SNO-PRO
ou d'eau

+

Quelques cuillères
d'épaississant type
Nutilis(2)

=

(1) Faire chauffer le SNO-PRO puis ajouter la poudre d'Anamix Junior. Ne pas faire chauffer le mélange reconstitué.
(2) Type Nutilis : en vente en pharmacie pour enfants à partir de 3 ans.

Mon coin recette...

Le gâteau au chocolat et sa crème anglaise !

Toque Chef Loprofin LES RECETTES

Gâteau au chocolat* ou muffin hypoprotidique

12 personnes • Facile • Préparation 5 min • Cuisson 45 à 55 min

* Pour une part de 50 g, ½ part de Phe

Pour 1 part de 50 g
- 1/2 part de PHE
- 218 kcal

Ingrédients :

- 1 boîte de Préparation Cake Mix Loprofin (500 g)
- 220 mL d'eau gazeuse
- 120 mL d'huile de tournesol

Préparation :

Verser le contenu du sachet de Préparation pour gâteau au chocolat Loprofin dans un récipient et ajouter 120 mL d'huile de tournesol. Remuer avec une cuillère. Ajouter 220 mL d'eau gazeuse et bien mélanger.
Verser le mélange dans un plat préalablement graissé (ou dans des petits moules) et laisse reposer 15 minutes. Enfourner à 180°C / thermostat 4 pendant 45-55 minutes (le temps de préparation peut varier en fonction du type de four et de la taille des gâteaux préparés).

Crème anglaise hypoprotidique 700 mL

20 personnes • Facile • Préparation 15 min • Cuisson 5 min

Pour 1 portion (35 mL)
- 1/4 part de PHE
- 120 kcal

Ingrédients :

- 400 mL de SNO-PRO Loprofin
- 10 g de sucre vanillé
- 75 g de sucre semoule
- 6 c. à café = 30 g de Substitut d'œuf Loprofin
- 8 c. à café = 40 g de Farine hypoprotidique Loprofin
- 200 g de beurre doux tempéré en petits morceaux
- 1 c. à café d'arôme naturel de vanille

Préparation :

Mélanger le sucre vanillé, le sucre semoule, le Substitut d'œuf Loprofin et la Farine hypoprotidique Loprofin.
Porter à ébullition le SNO-PRO Loprofin, verser sur le premier mélange.
Fouetter quelques secondes. Ajouter le beurre en petits morceaux et l'arôme naturel de vanille.
Fouetter jusqu'à complet refroidissement.

* Passage en commission en Juin 2015 et si approbation, le produit sera disponible de suite car il dispose déjà d'un avis ANSES positif.

NUTRICIA Metabolics

Mon coin coloriage

Les premiers signes du printemps

Aide les 6 Amix à mettre de la couleur dans cette image

Les premiers signes du Printemps

- Jonquilles
- Fleurs de cerisier
- Agneaux
- Carottes
- Papillons
- Oiseaux
- Petits lapins

Mon coin coloriage

Les 6 Amix fêtent Pâques

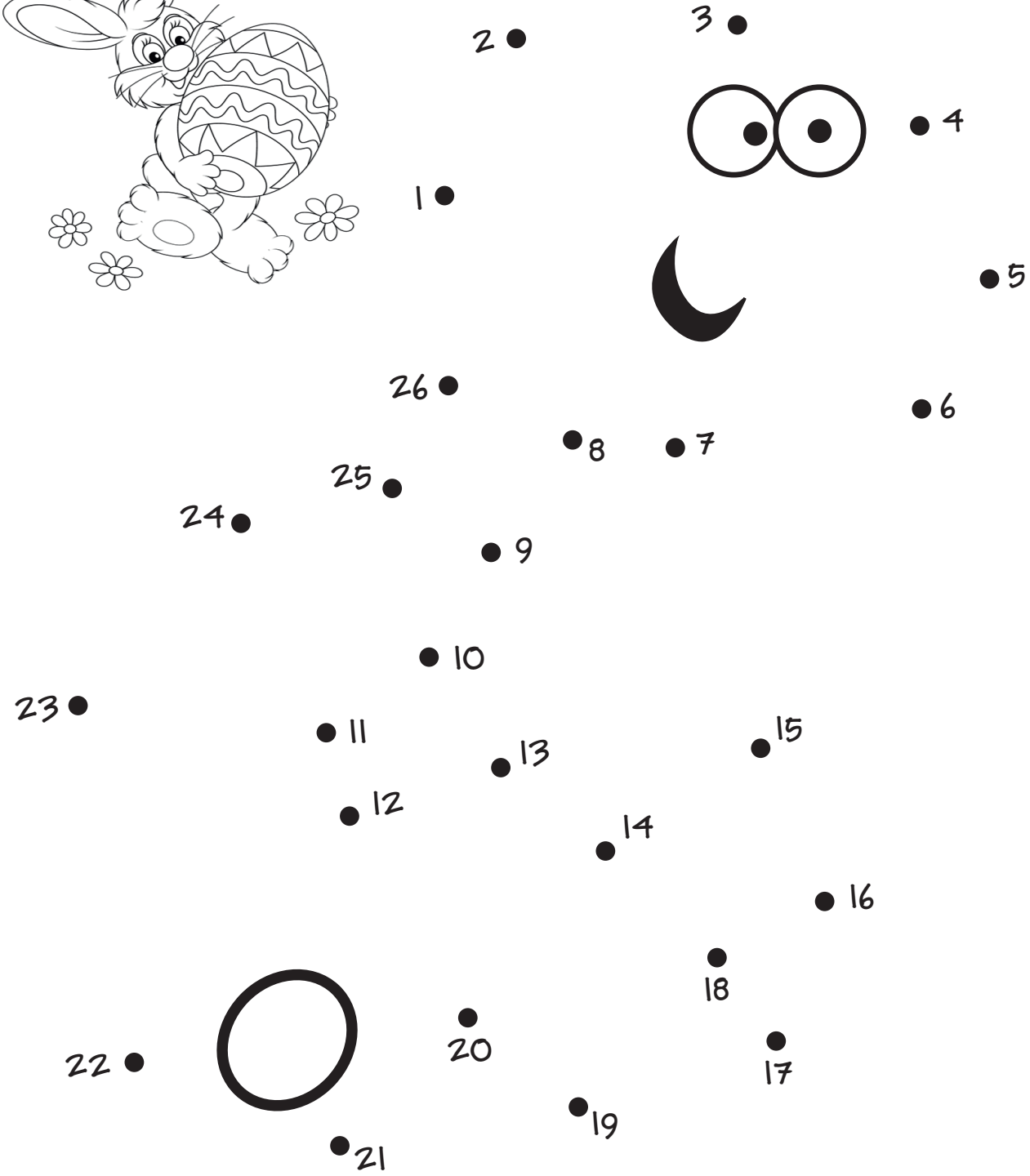
Aide les jumeaux Lipi et Lipo et leurs amis
à peindre les œufs de Pâques !

NUTRICIA Metabolics

Mon coin jeu

Les 6 Amix aiment se cacher !

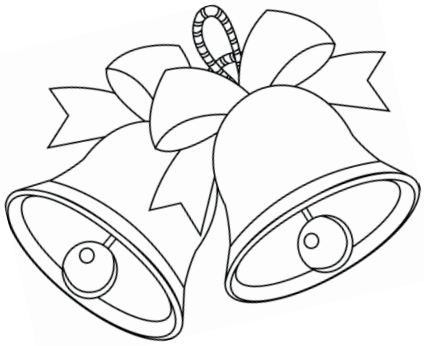
Relie les points et découvre qui se cache dans cette image !

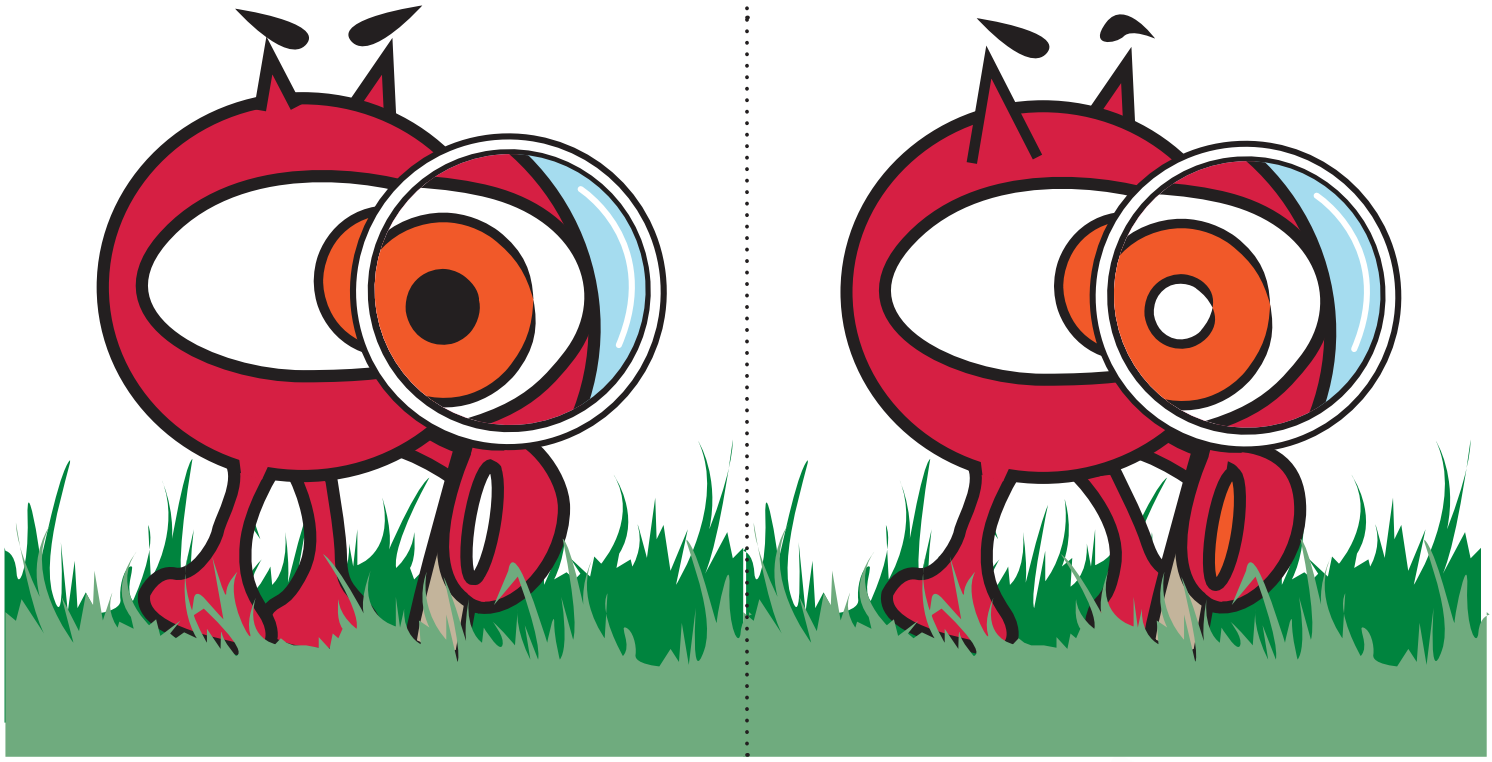


Mon coin jeu

Les différences

Utilise la bonne vue de Pamiro et
trouve les 5 différences entre ces 2 images



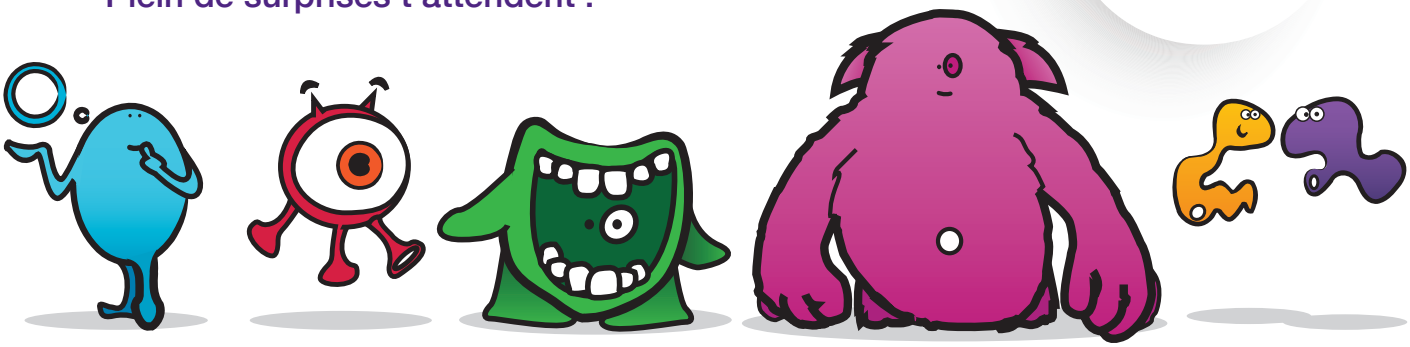


NUTRICIA Metabolics

Pour encore plus de jeux et de recettes

VA VITE SUR LE SITE
www.nutricia.les6amix.fr et part à la rencontre des 6 Amix et de leur incroyable univers !

Plein de surprises t'attendent !



Ciboulo Pamiro Bochico Ceducosto Jumeaux Mega Duo Lipi et Lipo

ET SI TU VAS SUR LE SITE
www.nutricia.fr/nos-produits/pediatrie/les-maladies-metaboliques
tu trouveras plein de savoureuses recettes élaborées par un chef que tu pourras cuisiner avec tes parents et qui te sont spécialement destinées !

LIVRET OFFERT LORS DE L'ATELIER DU

. . . . . .

AU SERVICE DE MMH* DU CHU

DE . . . . . .

*Maladies Métaboliques Héréditaires

Les 6 Amix te souhaitent un bon retour et te disent à bientôt!

NUTRICIA Metabolics