

CONSEILS, ASTUCES *et recettes !*



Clinutren®

Ma Renutrition Active

Des recettes pour chaque moment de la journée

Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales.
À utiliser sous contrôle médical, en complément d'une alimentation enrichie.



SOMMAIRE

| | |
|---|-----------|
| Compléments nutritionnels oraux [guide pratique] | 4 |
| Conseils d'utilisation | 6 |
| Le Protiscore de Clinutren® | 7 |
| Les solutions Clinutren® | 8 |
| Petit-déjeuners | |
| • Briochettes aux pépites | 10 |
| • Bowl café, poire, banane, myrtilles, granola | 11 |
| Repas | |
| • Velouté légumes du soleil, feta, basilic et croûtons | 12 |
| • Velouté carottes potiron, chantilly, bacon et herbes | 13 |
| Desserts | |
| • Tarte aux fruits | 14 |
| • Clafoutis aux pommes | 15 |
| • Crème moussueuse saveur chocolat | 16 |
| • Compotée de fraise et chantilly | 17 |
| • Verrine, petites meringues et copeaux de chocolat | 18 |
| • Verrine façon tiramisu | 19 |
| • Milk shake vanille et dés de fraises | 20 |
| • Dessert façon panna cotta aux fraises | 21 |
| • Riz au lait à la vanille | 22 |
| • Moelleux tout chocolat | 23 |
| • Glace aux fruits | 24 |
| • Éclairs glace vanille, caramel aux noix de pécan | 25 |
| • Cheesecake praliné, spéculoos, poire | 26 |
| Boissons | |
| • Façon virgin Mojito | 27 |
| • Smoothie aux fruits et amandes | 28 |
| Collations | |
| • Crêpes | 29 |
| • Energy balls avoine vanille | 30 |

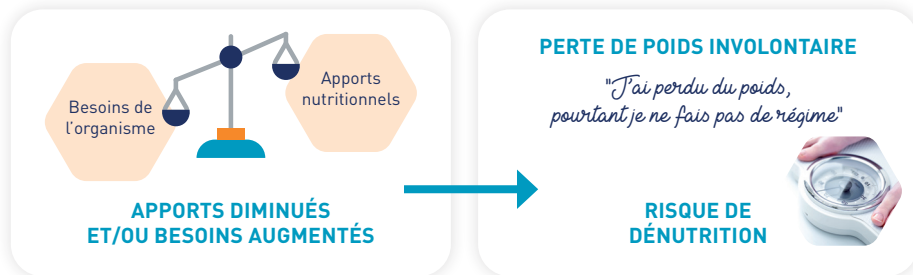
COMPLÉMENTS NUTRITIONNELS ORAUX

[guide pratique]

VOTRE MÉDECIN VOUS A PRESCRIT UN COMPLÉMENT NUTRITIONNEL ORAL CLINUTREN® POUR PRENDRE EN CHARGE LES BESOINS NUTRITIONNELS LIÉS À LA DÉNUTRITION

Pourquoi vous a-t-il prescrit un complément nutritionnel oral ?

La dénutrition survient lorsque vos apports alimentaires ne suffisent plus à couvrir les besoins protéino-énergétiques de votre organisme au quotidien¹. Cela aboutit à une diminution progressive de la masse maigre et de la masse grasse corporelles : ce déséquilibre conduit à une perte de muscle et de poids. Un complément nutritionnel oral peut vous aider à lutter contre la dénutrition.



Quelles sont les conséquences de la dénutrition sur l'organisme ?

La **dénutrition** se traduit par une **perte de poids et de muscles**. Votre organisme devient **plus fragile** et cela peut avoir des conséquences sur votre santé. Vous pouvez vous sentir davantage fatigué, ressentir un affaiblissement, et être plus fragile.



1. Haute Autorité de Santé (HAS). Stratégie de prise en charge en cas de dénutrition protéino-énergétique chez la personne âgée. Avril 2007.
2. M. Ferry. Nutrition de la personne âgée. 4^e édition. 2012.

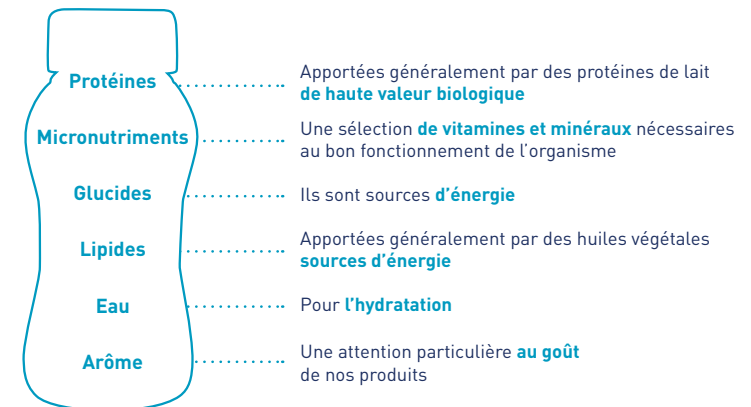
Le saviez-vous ?

Les compléments nutritionnels oraux aident à reprendre du poids, à améliorer l'appétit et à diminuer le risque d'hospitalisation³.

Qu'est-ce qu'un complément nutritionnel oral ?

C'est un concentré d'énergie, de protéines, de vitamines et de minéraux, conçu pour compenser des apports alimentaires insuffisants et **prendre ainsi en charge les besoins nutritionnels liés à la dénutrition**. Il peut se présenter sous plusieurs formes : liquide de type lacté, liquide fruité, crème dessert, soupe, préparations en poudre à reconstituer, etc. Et plusieurs saveurs pour favoriser l'observance⁴.

Que contient un complément nutritionnel oral ?



3. Seguy D et al. Clinical Nutrition. 2019.
4. Hubbard et al. Clinical Nutrition. 3(1):293-312. 2012.

CONSEILS D'UTILISATION

Pour que les compléments nutritionnels oraux soient efficaces, ils doivent être pris en complément d'une alimentation déjà enrichie en énergie et protéines, selon les conseils diététiques de votre professionnel de santé.

Combien ?

- **Votre médecin fera la prescription**, en général entre 1 à 3 par jour en complément de votre alimentation habituelle.



Comment les consommer ?

- **La plupart des produits Clinutren® sont prêts à consommer.** Vous pouvez également les utiliser dans une recette.
- Ces produits sont concentrés, il est recommandé de les **consommer lentement**.
- **Ils peuvent se consommer en plusieurs fois** tout au long de la journée.
- Après ouverture, **conserver le produit au réfrigérateur** et le consommer dans les 24 h.



Quand les consommer ?

- **En collation**, au moins 2 h avant ou après un repas.
- **Au cours d'un repas** en complément de votre alimentation.



En cas de troubles de la déglutition et/ou de la mastication, vous pouvez adapter la texture et l'épaississement des recettes. Vous pouvez mixer vos plats ou utiliser une poudre épaississante afin d'ajuster la texture des liquides.

Pour une **meilleure efficacité de la prise en charge nutritionnelle**, il est important de bien **respecter votre prescription médicale** et votre programme de nutrition.
Chaque prise nutritionnelle compte !

Au quotidien, **Nestlé Health Science** propose des compléments nutritionnels oraux aux **textures et saveurs différentes**, mais toujours au **bon goût !**

REMARQUE

La cuisson des produits Clinutren® peut diminuer la concentration de certaines vitamines.



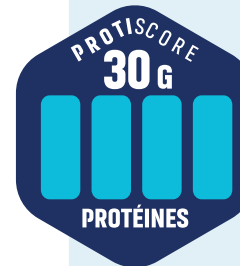
Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales.
À utiliser sous contrôle médical, en complément d'une alimentation enrichie.

Votre pharmacien vous a délivré un Complément Nutritionnel Oral Clinutren® :

LE PROTISCORE DE CLINUTREN®

Un repère protéique simple pour mieux comprendre votre prise en charge nutritionnelle

Visualisez rapidement l'**apport en protéines** de nos produits grâce au **PROTISCORE** de **Clinutren®**



1 PROTISCORE PLEIN (4 BARRES)



30 g de protéines

Complémentation journalière minimale recommandée par la Haute Autorité de Santé^{5,6}

Il est possible d'associer les produits de la gamme Clinutren® pour atteindre votre complémentation prescrite.

Ex. :



Retrouvez nos conseils et nos idées recettes **CLINUTREN®** :
www.nestlehealthscience.fr

5. Pour les adultes dénutris, quand l'alimentation habituelle enrichie ne suffit plus, la Haute Autorité de Santé recommande une supplémentation journalière avec des Compléments Nutritionnels Oraux de 400 à 1 000 kcal et/ou 30 à 80g de protéines. Haute Autorité Santé (HAS). Produits pour nutrition à domicile et prestations associés. 2006

6. Pour les personnes âgées dénutries : 400 kcal et/ou 30g de protéines. Haute Autorité de Santé (HAS). Stratégie de prise en charge en cas de dénutrition protéino-énergétique chez la personne âgée. 2007

LES SOLUTIONS CLINUTREN®

Des solutions nutritionnelles ciblées pour les patients dénutris.



Clinutren ULTRA
32 G de protéines
450 kcal | 200 ML

Boisson de type lactée, hyperprotéinée et hyperénergétique

INDEX GLYCÉMIQUE BAS

- ★ Vanille
- 🍓 Fraise
- ☕ Café
- 🍪 Praliné

Clinutren RENTR'YL BOOSTER
30 G de protéines
600 kcal* | 300 ML

Boisson de type lactée, hyperprotéinée et hyperénergétique

- ★ Vanille
- 🍓 Fraise
- ☕ Café
- 🍫 Chocolat
- 🍬 Caramel

Clinutren DESSERT GOURMAND
18 G de protéines
300 kcal | 200 G

Dessert de type lacté, hyperprotéiné, hyperénergétique

AVEC LACTOSE

- ★ Vanille
- 🍫 Caramel
- 🍪 Façon Tarte Tatin
- ☕ Café
- 🍪 Façon Biscuitée
- 🍰 Façon Baba
- 🍫 Chocolat
- 🍰 Façon Tarte Citron Meringuée

Clinutren CEREAL
18 G de protéines
336 kcal | 200 G#

Préparation céréalière en poudre, hyperénergétique, source de protéines

75 g de Clinutren® Cereal + 125 ml d'eau

- 🍏 Pomme-Noisette



Clinutren BOISSON 2kcal
20 G de protéines
400 kcal | 200 ML

Boisson de type lactée, hyperprotéinée et hyperénergétique

- ★ Vanille
- 🍓 Fraise
- ☕ Café
- 🍫 Chocolat
- 🍬 Caramel
- 🍑 Pêche

Clinutren BOISSON 2kcal FIBRE
20 G de protéines
300 kcal | 200 ML

Boisson lactée hyperprotéinée, et hyperénergétique avec fibres

AVEC LACTOSE

- ★ Vanille
- ☕ Café
- 🍫 Chocolat
- 🍷 Fruits des bois



Clinutren CONCENTRÉ FRUITY
14 G de protéines
300 kcal | 200 ML

Liquide fruité, hyperprotéiné et hyperénergétique

- 🍊 Orange
- 🍏 Pomme
- 🍷 Fruits Rouges
- 🍌 Ananas

Clinutren G PLUS
18 G de protéines
320 kcal | 200 ML

Boisson de type lactée, hyperprotéinée, hyperénergétique. Avec sucre et édulcorant. Sans saccharose.

INDEX GLYCÉMIQUE BAS

- ★ Vanille
- ☕ Café
- 🍓 Fraise

Clinutren REPAIR
18 G de protéines
254 kcal | 200 ML

Boisson de type lactée, hyperprotéinée, contenant de la proline et de l'arginine

- ★ Vanille
- ☕ Café

Clinutren DESSERT 2kcal
20 G de protéines
400 kcal | 200 G

Dessert de type lacté, hyperprotéiné et hyperénergétique

INDEX GLYCÉMIQUE BAS

- ★ Vanille
- 🍓 Fraise
- ☕ Café
- 🍫 Chocolat
- 🍬 Caramel
- 🍑 Pêche

Clinutren L'ONCTUEUX
20 G de protéines
360 kcal | 200 G

Dessert lacté, hyperprotéiné et hyperénergétique

AVEC LACTOSE

- ★ Vanille
- 🍓 Fraise
- 🍋 Citron



Clinutren FRUIT
8 G de protéines
300 kcal | 200 ML

Liquide fruité, hyperénergétique

- 🍊 Orange
- 🍏 Pomme
- 🍌 Ananas-Orange
- 🍷 Multifruits
- 🍇 Raisin-Pomme
- 🍏 Poire-Cerise
- 🍷 Framboise-Cassis

Clinutren FAÇON THÉ
10 G de protéines
300 kcal | 200 ML

Liquide façon thé, hyperénergétique

- 🍋 Citron
- 🍓 Fraise
- 🍷 Pêche-Menthe

Clinutren VELOUTÉ
20 G de protéines
360 kcal | 200 ML

Soupe hyperprotéinée et hyperénergétique

- 🌿 Légumes Verts
- 🍆 Légumes du Soleil
- 🥔 Poireaux Pommes de Terre
- 🍷 Carottes-Potiron

Clinutren INSTANT PROTEIN
22,5 G de protéine*
95 kcal* | 400 G

* Pour 5 cuillères à soupe soit 25 g de poudre

Poudre de protéines

Neutre



Index glycémique mesuré selon la méthode FAO/WHO 1998 ; n'exclut pas le contrôle de la glycémie chez le patient diabétique.



Tous les produits de la gamme Clinutren® sont **sans lactose** sauf Clinutren® Boisson 2kcal Fibre, Clinutren® L'Onctueux et Clinutren® Dessert Gourmand.

*603 kcal pour la saveur Chocolat



Briochettes aux pépites

Suggestion de présentation



INGRÉDIENTS POUR 2 PORTIONS

- 100 g de **CLINUTREN® CEREAL** (saveur Pomme-Noisette)
- 5 g de levure de boulanger deshydratée
- 120 g de farine
- 2 œufs
- 40 g de beurre
- 50 ml de lait
- 100 g de pépites de chocolat Nestlé Dessert



PRÉPARATION

- 1 Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
- 2 Dans un bol, faire tiédir du lait quelques minutes au micro-ondes. Diluer la levure dans le lait tiède.
- 3 Dans un saladier, mélanger la farine, le produit **CLINUTREN® CEREAL**, le beurre fondu et les œufs. Ajouter le mélange levure/lait. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène. Faire lever le tout 30 sec au micro-ondes à 350 W. Laisser reposer 10 min dans le micro-ondes porte fermée.
- 4 Ajouter les pépites. Réaliser 2 briochettes longues et les disposer sur votre plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Faire cuire 20 min dans un four préchauffé à 180°C en chaleur tournante.

Apports moyens pour 1 portion :

974
kcal

29 g
protéines


ASTUCE

Pour varier les plaisirs, remplacer les pépites de chocolat par des fruits secs type raisins secs.



Bowl café, poire, banane, myrtilles, granola

Suggestion de présentation



INGRÉDIENTS POUR 2 PORTIONS

- 1 bouteille de **CLINUTREN® ULTRA** (saveur Café)
- 1/2 poire
- 1/2 banane
- 10 g de myrtilles
- 40 g de granola ou muesli



PRÉPARATION

- 1 Coupez la demi-poire en petits dés et la demi-banane en rondelles.
- 2 Mixez la moitié du granola et un quart de banane avec le liquide **CLINUTREN® ULTRA**.
- 3 Versez dans 2 petits bols. Ajoutez une ligne de poires, une ligne de bananes, une ligne de myrtilles. Parsemez du reste de granola.

Apports moyens pour 1 portion :

417
kcal

18 g
protéines


ASTUCE

Pour les myrtilles, il est possible de les acheter surgelées.

Velouté légumes du soleil, feta, basilic et croûtons

Suggestion de présentation

**INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION**

- 1 pot de **CLINUTREN® VELOUTÉ** (saveur Légumes du soleil)
- 40 g de feta
- 30 g de pain
- 5 feuilles de basilic
- 1 demi gousse d'ail

**PRÉPARATION**

- 1 Couper la feta en dés. Ciseler le basilic. Faire dorer le pain coupé en dés 5 minutes sous le grill du four. Le frotter avec l'ail.
- 2 Faire chauffer le **CLINUTREN® VELOUTÉ** selon le mode d'emploi et ajouter les dés de feta, les croûtons et le basilic.

Apports moyens pour 1 portion :

553
kcal**29 g**
protéines*Velouté carottes potiron, chantilly, bacon et herbes*

Suggestion de présentation

**INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION**

- 1 pot de **CLINUTREN® VELOUTÉ** (saveur Carottes Potiron)
- 30 g d'allumettes de bacon
- 50 ml de crème fleurette
- 3 brins de ciboulette
- 1 brin de persil

**PRÉPARATION**

- 1 Poêler le bacon et le mixer. Ciseler les herbes. Battre la crème en chantilly et ajouter le bacon et les herbes.
- 2 Faire chauffer le **CLINUTREN® VELOUTÉ** selon le mode d'emploi et ajouter la crème dessus.

Apports moyens pour 1 portion :

680
kcal**27 g**
protéines

Dessert



Préparation
20 min



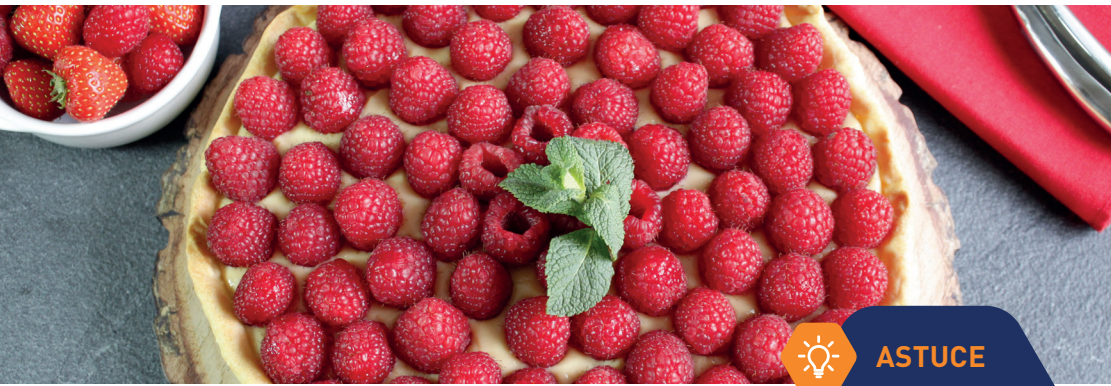
Cuisson
25-30 min

Tarte aux fruits

Clinutren
CEREAL

Clinutren
BOISSON 2kcal

Suggestion de présentation



ASTUCE

Réaliser d'autres alternatives de tarte en faisant varier la recette avec les fruits de saison disponibles.



INGRÉDIENTS POUR 1 TARTE

- 2 bouteilles de **CLINUTREN® BOISSON 2KCAL** (saveur Vanille)
- 1 pâte industrielle¹ (brisée ou sablée) ou maison²
- 50 ml d'eau
- 2 œufs
- 50 ml de lait
- 30 g de sucre
- 40 g de farine
- 300 g de framboises

Si pâte maison, ajouter :

- 100 g de **CLINUTREN® CEREAL** (saveur Pomme-Noisettes)
- 1 œuf
- 40 g de beurre
- 140 g de farine
- 80 g de sucre
- 40 g de poudre d'amandes



PRÉPARATION

- 1 Préchauffer le four à 220°C (thermostat 8).
 - 2 Dérouler la pâte dans un moule à tarte et la faire cuire à blanc selon le mode d'emploi.*
- *Si pâte maison : mélanger le produit **CLINUTREN® CEREAL**, l'œuf, le beurre, la farine, le sucre et la poudre d'amandes. Faire une boule et la placer au frais 30 min. Étaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et faire cuire à blanc 15 min à 220°C (déposer un rond de papier sulfurisé dans votre moule, disposer la pâte, recouvrir de papier sulfurisé et gros sel).
- 3 Dans un saladier, mélanger les œufs, le sucre et la farine. Ajouter le lait, l'eau et le **CLINUTREN® BOISSON 2KCAL**. Verser dans une casserole et faire épaissir à feux doux. Placer au frais. Napper la tarte et recouvrir de framboises.

Apports moyens pour 1 portion :



14

Dessert



Clinutren
BOISSON 2kcal



Préparation
15 min



Cuisson
20 min

Clafoutis aux pommes

Suggestion de présentation



ASTUCE

Remplacer les pommes par des cerises.



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

- 2 bouteilles de **CLINUTREN® BOISSON 2KCAL** (saveur Vanille)
- 2 pommes
- 4 œufs
- 50 g de sucre roux
- 50 ml de lait
- 40 g de farine



PRÉPARATION

- 1 Préchauffer le four à 200°C (thermostat 7).
- 2 Éplucher et couper les pommes en petits dés.
- 3 Dans un saladier, mélanger les œufs, le sucre et la farine. Ajouter le **CLINUTREN® BOISSON 2KCAL** et le lait. Verser dans 4 petits plats individuel (type plat à gratin) ou 1 moule à manqué, parsemer de dés de pommes et faire cuire 20 min au four en mode traditionnel.

Apports moyens pour 1 portion :



15



Crème moussueuse saveur chocolat

Suggestion de présentation



INGRÉDIENTS POUR 2 PORTIONS

- 1 pot de **CLINUTREN® DESSERT GOURMAND** (saveur Chocolat)
- 30 g de mascarpone
- 1 blanc d'œuf
- 30 g de sucre
- 1 gousse de vanille



PRÉPARATION

- 1 À l'aide d'un fouet, mélanger le **CLINUTREN® DESSERT GOURMAND** avec le mascarpone et le sucre.
- 2 Ajouter les graines de la gousse de vanille. Mélanger à nouveau.
- 3 Monter le blanc d'œuf en neige et incorporer au reste de la préparation.
- 4 Verser la mousse dans un saladier et la mettre au réfrigérateur pendant 2 h.

Apports moyens pour 1 portion :

436
kcal11 g
protéines

Compotée de fraise et chantilly

Suggestion de présentation



INGRÉDIENTS POUR 2 PORTIONS

- 1 pot de **CLINUTREN® DESSERT GOURMAND** (façon tarte citron meringuée)
- 250 g de fraises
- 50 ml de crème fleurette
- 30 g de sucre
- 1 biscuit sablé type palet breton (*optionnel*)



PRÉPARATION

- 1 Laver et équeuter les fraises. Couper les fraises en dés et les faire compoter avec le sucre dans une casserole 5 min. Laisser refroidir. Verser la compotée dans une coupe.
- 2 Monter la crème en chantilly. Incorporer la moitié du **CLINUTREN® DESSERT GOURMAND** à la préparation. Réserver la seconde partie pour le dressage. Faire prendre au frais.
- 3 Sur la compotée de fraises, venir déposer le reste du **CLINUTREN® DESSERT GOURMAND**. Déposer enfin la chantilly.

Apports moyens pour 1 portion :

443
kcal20 g
protéines

ASTUCE

Pour ajouter un petit côté croustillant, parsemer de biscuit émietté.

Clinutren®
L'ONCTUEUXPréparation
5 min

Verrine, petites meringues et copeaux de chocolat

Suggestion de présentation



INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

- 1 pot de de **CLINUTREN® L'ONCTUEUX** (saveur Citron)
- 2 carrés de chocolat
- 3 petites meringues

PRÉPARATION

- 1 Faire des copeaux de chocolat avec un couteau économe.
- 2 Verser le **CLINUTREN® L'ONCTUEUX** dans une verrine.
- 3 Ajouter 3 petites meringues et des copeaux de chocolat.
- 4 Servir aussitôt.

Apports moyens pour 1 portion :

Clinutren®
L'ONCTUEUXPréparation
10 minRéfrigération
30 min

Verrine façon tiramisu

Suggestion de présentation



INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

- 1 pot de **CLINUTREN® L'ONCTUEUX** (saveur Vanille)
- 50 g de mascarpone
- 2 biscuits cuillère
- 2 cuillères à café de cacao
- 1 cuillère à café de sucre glace

PRÉPARATION

- 1 Dans une verrine, disposer les biscuits cuillère.
- 2 Fouetter le mascarpone avec le sucre et verser la préparation sur les biscuits. Saupoudrer de cacao.
- 3 Ajouter une partie du **CLINUTREN® L'ONCTUEUX**, des brisures de biscuit, à nouveau le **CLINUTREN®**, puis du cacao.
- 4 Mettre au frais.

Apports moyens pour 1 portion :





Milk shake vanille et dés de fraises

Suggestion de présentation



INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

- 1 pot de **CLINUTREN® L'ONCTUEUX** (saveur Fraise)
- 1 boule de glace vanille
- 3 fraises

PRÉPARATION

- 1 Mixer le **CLINUTREN® L'ONCTUEUX** et la glace.
- 2 Ajouter des dés de fraises.
- 3 Servir aussitôt.

Apports moyens pour 1 portion :

469
kcal

22g
protéines



Dessert façon panna cotta aux fraises

Suggestion de présentation



INGRÉDIENTS POUR 2 PORTIONS

- 200 ml de **CLINUTREN® RENUTRYL® BOOSTER** (saveur Fraise)
- 1 petite barquette de fraises
- 1 feuille de gélatine
- 1 c.à.s de sucre
- Quelques feuilles de menthe fraîche

PRÉPARATION

- 1 Verser 200 ml de **CLINUTREN® RENUTRYL® BOOSTER** dans une casserole. À feu doux, ajouter le sucre et faire frémir en ne cessant de tourner.
- 2 Pendant ce temps, faire ramollir la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide.
- 3 Dès le début de l'ébullition, retirer la casserole du feu et incorporer la feuille de gélatine égouttée en remuant.
- 4 Verser le mélange dans une verrine, puis mettre au réfrigérateur pendant 1 h minimum.
- 5 Ajouter une feuille de menthe et une fraise découpée sur la panna cotta.

ASTUCE

Petits gâteaux minute :
Mélanger un oeuf, 2 cuillères à soupe de farine, une cuillère à soupe de sucre et 100 ml de **CLINUTREN® RENUTRYL® BOOSTER** saveur Fraise. Mettre la pâte dans un moule à financier en silicone préalablement beurré et cuire 35 secondes au four à micro-ondes 900 watts.

Apports moyens pour 1 portion :

574
kcal

17g
protéines



Riz au lait à la vanille

Suggestion de présentation



ASTUCE

Vous pouvez agrémenter votre riz au lait de cannelle pour plus de gourmandise.



INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

- 200 ml de **CLINUTREN® RENUTRYL® BOOSTER** (saveur Vanille)
- 30 g de riz rond
- 2 c.à.s de sucre
- 100 ml de lait
- ½ gousse de vanille



PRÉPARATION

- 1 Dans une casserole, chauffer doucement à feu moyen le lait.
- 2 Couper la gousse de vanille en 2 dans la longueur. Gratter les graines et les ajouter au lait. Laisser le lait et la vanille chauffer 5 min.
- 3 Laver le riz sous l'eau froide et l'ajouter en pluie dans la casserole. Réduire le feu et laisser frémir tout doucement.
- 4 Dès que la préparation frémit, ajouter 200 ml de **CLINUTREN® RENUTRYL® BOOSTER** et laisser cuire pendant 20 min.
- 5 Une fois que le riz est bien gonflé, le retirer du feu et ajouter le sucre. Verser la préparation dans un récipient. Réserver au frais pendant 1 h.

Apports moyens pour 1 portion :

711
kcal19g
protéines

Moelleux tout chocolat

Suggestion de présentation



INGRÉDIENTS POUR 2 PORTIONS

- 100 ml de **CLINUTREN® RENUTRYL® BOOSTER** (saveur Chocolat)
- 50 g de beurre
- 1 œuf
- 50 g de chocolat noir
- 1 c.à.s bombée de farine
- 1 c.à.s de sucre



PRÉPARATION

- 1 Préchauffer le four à 180°C.
- 2 Mettre le beurre et 100 ml de **CLINUTREN® RENUTRYL® BOOSTER** dans une casserole et faire fondre le mélange à feu doux. Une fois le beurre fondu, retirer du feu et ajouter le chocolat. Remuer jusqu'à ce que celui-ci ait entièrement fondu.
- 3 Mélanger l'œuf avec le sucre et la farine. Ajouter le mélange chocolat/beurre/**CLINUTREN® RENUTRYL® BOOSTER** et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- 4 Verser la préparation dans des récipients préalablement beurrés.
- 5 Enfourner pendant 12 min et déguster tiède.



ASTUCE

Servir avec une crème anglaise réalisée avec la saveur Vanille de **CLINUTREN® Renutryl® BOOSTER**.

Apports moyens pour 1 portion :

873
kcal17g
protéines



Glace aux fruits

Suggestion de présentation



INGRÉDIENTS POUR 2 PORTIONS

- 1 bouteille de **CLINUTREN® CONCENTRÉ FRUITY** (saveur au choix)
- 300 g de fruits congelés
- 1 c.à.s de miel



PRÉPARATION

- 1 Mixer les fruits encore congelés avec le liquide **CLINUTREN® CONCENTRÉ FRUITY** jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse.
- 2 Ajouter le miel et mixer à nouveau.



ASTUCE

Pour une texture plus aérée, incorporer un blanc d'œuf monté en neige.

Apports moyens pour 1 portion :

290
kcal7 g
protéines

Éclairs glace vanille, caramel aux noix de pécan

Suggestion de présentation



INGRÉDIENTS POUR 2 PORTIONS

- 1 bouteille de **CLINUTREN® ULTRA** (saveur Vanille)
- 25 ml d'eau
- 25 ml de lait
- 1 œuf
- 20 g de beurre
- 25 g de farine
- 10 g de sucre + 15 g pour le caramel
- 10 à 12 g de noix de pécan



PRÉPARATION

- 1 Verser la bouteille **CLINUTREN® ULTRA** dans un bac à glaçons et laisser 4 h au congélateur.
- 2 Préparer la pâte à choux : faire bouillir l'eau et le lait avec le beurre et 10 g de sucre. Ajouter la farine et faire dessécher sur feu doux. Hors du feu, ajouter l'œuf.
- 3 Sur une plaque couverte de papier sulfurisé, réaliser 4 beaux éclairs avec une poche à douilles. Faire cuire 30 min en chaleur tournante à 160°C. Laisser refroidir.
- 4 Garnir chaque éclair de 3 boules de glace. Avec le sucre restant, faire un caramel à sec dans une poêle. Napper les éclairs de fils de caramel. Parsemer de noix de pécan concassées et servir aussitôt.

Apports moyens pour 1 portion :

485
kcal24 g
protéines



Cheesecake praliné, spéculoos, poire

Suggestion de présentation



INGRÉDIENTS POUR 3 PORTIONS

- 1 bouteille de **CLINUTREN® ULTRA** (saveur Praliné)
- 2 poires
- 8 spéculoos
- 150 g de cream cheese
- 2 feuilles de gélatine
- 30 g de beurre
- 20 g de sucre



PRÉPARATION

- 1 Mixer les spéculoos. Ajouter le beurre fondu.
- 2 Tapisser le fond de 3 verres et placer au congélateur 30 min.
- 3 Faire ramollir la gélatine dans l'eau. Faire chauffer 50 ml de **CLINUTREN® ULTRA** avec la gélatine. Ajouter le reste de **CLINUTREN® ULTRA** et la cream cheese ramollie.
- 4 Verser dans les verrines et placer au frais 1 h minimum.
- 5 Couper les poires en petits dés et les poêler avec 1 cuillère à café de sucre. Ajouter dessus.

Apports moyens pour 1 portion :

711
kcal16g
protéines

Façon virgin Mojito

Suggestion de présentation



INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

- 1 bouteille de **CLINUTREN® FRUIT** (saveur Ananas-Orange)
- 20 g de sucre
- 5 glaçons
- 5 feuilles de menthe
- Le zeste d'un demi citron vert



PRÉPARATION

- 1 Presser le jus d'un demi citron vert. Conserver le zeste.
- 2 Dans un grand verre, placer les glaçons. Verser le **CLINUTREN® FRUIT**, le jus du citron vert et le sucre.
- 3 Ajouter ensuite les feuilles de menthe et le zeste du citron.

Apports moyens pour 1 portion :

379
kcal8g
protéines



Smoothie aux fruits et amandes

Suggestion de présentation


INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

- 1 bouteille de **CLINUTREN® CONCENTRÉ FRUITY** (saveur au choix)
- 300 g de fruits frais de votre choix
- 20 g d'amandes
- Glaçons (facultatif)

PRÉPARATION

- 1 Mixer les fruits avec le **CLINUTREN® CONCENTRÉ FRUITY**.
- 2 Ajouter les amandes et mixer à nouveau.
- 3 Verser dans un récipient avec les glaçons.

ASTUCE

Pour les fruits rouges, les mixer au préalable et passer le jus au tamis pour éviter les petites graines.

Apports moyens pour 1 portion :

567
kcal18g
protéines

Crêpes

Suggestion de présentation


INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

- 2 bouteilles de **CLINUTREN® BOISSON 2KCAL** (saveur Vanille)
- 3 œufs
- 200 g de farine
- 50 ml de lait
- 200 ml d'eau
- 40 g de sucre

PRÉPARATION

- 1 Dans un saladier, mélanger les œufs, la farine, le sucre.
- 2 Diluer la pâte en ajoutant petit à petit l'eau, le lait et les 2 bouteilles de **CLINUTREN® BOISSON 2KCAL**.
- 3 Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- 4 Dans une poêle chaude et légèrement huilée à l'aide d'un papier absorbant, réaliser les crêpes.

ASTUCE

Réaliser votre propre pâte à tartiner pour agrémenter vos crêpes.

Apports moyens pour 1 portion :

188
kcal9g
protéines



Energy balls avoine vanille

Suggestion de présentation



INGRÉDIENTS POUR 15 ENERGY BALLS

- 1 bouteille de **CLINUTREN® ULTRA** (saveur Vanille)
- 200 g de flocon d'avoine
- 30 g de beurre mou
- 50 g de noisettes
- 30 g de cranberries
- 2 cuillères à soupe de graines de chia



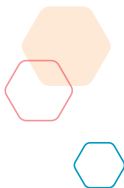
PRÉPARATION

- 1 Mixer le tout sauf les noisettes.
- 2 Ajouter les noisettes concassées.
- 3 Faire des boules de 3 cm et placer au frais 45 min.

Apports moyens pour 1 portion :

386
kcal

14 g
protéines



Clinutren®

Ma Renutrition Active

**Variez les saveurs et les textures
grâce aux produits Clinutren®**

**N'hésitez pas à demander les produits Clinutren®
de votre choix en pharmacie**

■ Produits fabriqués en France*

*Exceptés Clinutren® Instant Protein®, Clinutren® Cereal et Clinutren® ThickenUp® Clear.
Les ingrédients proviennent de diverses origines.



**Des diététiciens
à votre écoute**
0 809 400 413
service gratuit + prix appel

Avec vous au quotidien

Conseils personnalisés,
questions nutritionnelles,
informations produits

Retrouvez plus d'informations sur nos produits sur
www.nestlehealthscience.fr



DEMANDEZ CONSEIL À VOTRE PHARMACIEN