

Pain doré purée

70 portions

Source de la recette

Groupe Age-3 : Établissement St-Jude

Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

Description de la portion et du service

190 g
Louche 6 onces

Rendement de la recette

Deux insertions de 8 pouces

Équipements de préparation

Pied mélangeur

Récipients de cuisson

Deux plaques de 8 po.

Équipement de cuisson

Four « combi »

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	234	Sodium (mg)	278
Protéines (g)	13	Lipides (g)	7.5
Glucides (g)	27.5	Gras saturés (g)	2.5
Sucres (g)	14.5	Fibres (g)	2.5



Québec 



Pain doré purée

70 portions

Rendement de la recette

Deux insertions de 8 po.

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
5	Pain de blé entier en tranches	<ol style="list-style-type: none">1. Enduire deux plaques de 8 po. avec du gras végétal en aérosol.2. Diviser tous les ingrédients en deux dans chaque plaque 20 x10 x 6 po. graissée.3. Laisser reposer 15 minutes.4. Cuire au four combi au mode vapeur pendant 1 heure à 250°F et couvrir d'une pellicule plastique et d'un couvercle.5. Lorsque cuit, décoller les rebords à l'aide d'une spatule puis mélanger avec le pied mélangeur. Mettre sous la table chaude.
12 L	Lait	
4 L	Œufs liquides	
75 ml	Vanille	
630 g	Sucre	
30 ml	Cannelle	

