

Pomme de terre purée lisse enrichie

50 portions

Source de la recette

Centre de santé et de services sociaux de Laval - Hôpital Cité-de-la-Santé

Précision ou commentaire de l'établissement

Description de la portion et du service

120 g

Rendement de la recette

6 kg

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Chaudron vapeur

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	175	Sodium (mg)	215
Protéines (g)	6.5	Lipides (g)	8
Glucides (g)	19	Gras saturés (g)	5
Sucres (g)	nd	Fibres (g)	1



Québec 



Pomme de terre purée lisse enrichie

50 portions

Rendement de la recette

6 kg

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
1.13 L	Crème 35 %	<ol style="list-style-type: none">1. Peser les ingrédients.2. Mélanger ensemble l'eau, la poudre de lait, le sel, la poudre de pommes de terre instantanée et la crème dans le chaudron vapeur.3. Amener à ébullition et mijoter 5 minutes tout en brassant continuellement afin d'éviter la formation de grumeaux.
769 g	Poudre de lait écrémé	
14 g	Sel fin iodé	
678 g	Poudre de pommes de terre instantanée	
3.55 L	Eau	

