

Croc « molle » jambon

42 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

Environ 100 g

Rendement de la recette

42 unités

Équipements de préparation

Mélangeur, cuiller no.16

Récipients de cuisson

Insertions 12 x 20 x 2 pouces

Équipement de cuisson

Four « combi »

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	235	Sodium (mg)	743
Protéines (g)	16.5	Lipides (g)	10.5
Glucides (g)	17	Gras saturés (g)	5
Sucres (g)	2	Fibres (g)	0.5



Québec 



Croc « molle » jambon

42 portions

Rendement de la recette

42 unités

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
1.5 kg	Jambon cuit (4 po. x 4 po.), haché fin	<ol style="list-style-type: none">1. Mélanger les 3 premiers ingrédients. Le mélange doit rester épais et ferme.2. Dans des insertions graissées, étendre les pains hamburger de manière à en avoir 42 demis.3. À l'aide de la cuiller no. 16, déposer une boule de la garniture au jambon sur chacun des demi pains. Aplatir la garniture.4. Ajouter une tranche de fromage sur le dessus.5. Faire tempérer avant de cuire.6. Cuire au four « combi » à 275°F et à 50 % humidité pendant 5 minutes maximum pour fondre le fromage un peu. Ajuster le ventilateur à 2 lignes.7. Cuire juste avant de servir. Cuire au fur et à mesure et déposer dans la table chaude. Le pain doit rester mou sans sécher.
500 ml	Sauce blanche épaisse, froide	
60 ml	Moutarde Dijon	
21	Pains hamburger	
42 x 20 g	Fromage suisse en tranches	

