

Macaroni au fromage (purée)

50 portions régulières

50 portions purées

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

125 ml pour le macaroni au fromage purée
250 ml pour le macaroni au fromage régulier

Rendement de la recette

20.19 L = 12.5 L de macaroni au fromage + 7.69 L de macaroni au fromage purée

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

« Stephan »

Équipements de service

Valeur nutritive par portion 125 ml

Calories	306	Sodium (mg)	489
Protéines (g)	17	Lipides (g)	17
Glucides (g)	20.5	Gras saturés (g)	9
Sucres (g)	6.5	Fibres (g)	0.5

Valeur nutritive par portion 250 ml

Calories	386	Sodium (mg)	586
Protéines (g)	20	Lipides (g)	16.5
Glucides (g)	38.5	Gras saturés (g)	7
Sucres (g)	nd	Fibres (g)	1.5

Québec 



Macaroni au fromage (purée)

50 portions régulières

50 portions purées

Rendement de la recette

20.19 L = 12.5 L de macaroni au fromage + 7.69 L de macaroni au fromage purée

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
Macaroni au fromage (20.19 L) :		<ol style="list-style-type: none"> 1. Peser les ingrédients. 2. Râper le fromage pour la sauce avec la grille fine. 3. Cuire le macaroni. 4. Chauffer l'huile, ajouter la farine, le sel, le poivre, la moutarde et bien mélanger. 5. Ajouter la poudre de lait et l'eau en une seule fois. Ajouter le fromage râpé. 6. Verser la sauce sur le macaroni cuit. Réserver 12.5 L pour les portions régulières. 7. Préparer la purée : Râper le fromage avec la grille fine. Mettre la moitié de l'eau dans le « Stephan ». Ajouter le macaroni au fromage (7.69 L) et le fromage râpé. Réduire en purée pendant 2 minutes. Ajouter le reste de l'eau et battre pendant 3 minutes supplémentaires à vitesse maximale.
462 ml	Huile de canola	
577 g	Farine tout usage, blé dur	
56 g	Sel fin iodé	
5 g	Poivre blanc pur, moulu	
19 g	Moutarde sèche	
1.62 kg	Poudre de lait écrémé	
58 g	Fécule de maïs	
96 g	Fromage parmesan	
10 g	Poudre d'oignon	
2.42 kg	Fromage cheddar jaune doux, en bloc	
5.77 kg	Macaroni non cuit	
11.25 L	Eau	
Purée (6.25 L) :		
1.15 kg	Fromage cheddar jaune doux, en bloc	
7.69 L	Macaroni au fromage	
1.16 L	Eau	

