

Pain de dinde

205 portions

Source de la recette

Centre de santé et de services sociaux de Laval - CHSLD Ste-Dorothée

Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

Description de la portion et du service

105 g pour une tranche

Rendement de la recette

25.5 kg (8 pains)

Équipements de préparation

Mélangeur « Hobart »

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Autoclave, four « combi »

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	85	Sodium (mg)	380
Protéines (g)	10	Lipides (g)	2.5
Glucides (g)	6	Gras saturés (g)	0.5
Sucres (g)	0.5	Fibres (g)	1

Québec 



Pain de dinde

205 portions

Rendement de la recette

25.5 kg (8 pains)

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
15 kg	Dinde hachée	<ol style="list-style-type: none">1. Mélanger la dinde, la crème de champignons, la chapelure, les œufs, la moutarde sèche et le poivre dans le mélangeur « Hobart ».2. Façonner en 8 pains d'environ 10 cm de large et de la longueur de l'insertion.3. Couvrir les insertions d'un couvercle de métal et cuire à l'autoclave pendant 1 h 30.4. Diluer la base de poulet dans l'eau et verser 1 L de ce bouillon dans chaque insertion. Couvrir les insertions d'un papier ciré et d'un papier d'aluminium et cuire au four « combi » mode vapeur à 240°F pendant 1 h 30. Égoutter les insertions.5. Couper pour obtenir des tranches de 105 g.
2 x 1.36 L	Crème de champignons	
1 kg	Chapelure	
1 L	Œufs entiers liquides	
2 kg	Oignons hachés surgelés	
30 g	Moutarde sèche	
15 g	Poivre noir moulu	
200 g	Base de poulet	
6 L	Eau	

