

# Pâté au saumon (purée)

54 portions régulières  
50 portions en purée

## Source de la recette

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

## Précision ou commentaire de l'établissement

### Description de la portion et du service

125 ml pour la portion en purée  
190 g pour la portion régulière

### Rendement de la recette

13.56 kg (4 tôles)

### Équipements de préparation

Malaxeur, » Stephan »

### Récipients de cuisson

Tôle à biscuits de 35 cm x 45 cm aux coins arrondis

### Équipement de cuisson

Autoclave, chaudron vapeur

### Équipements de service

### Valeur nutritive par portion de 125 ml

Calories	298	Sodium (mg)	442
Protéines (g)	17.5	Lipides (g)	16.5
Glucides (g)	18.5	Gras saturés (g)	3
Sucres (g)	2.5	Fibres (g)	1

### Valeur nutritive par portion 190 g

Calories	442	Sodium (mg)	276
Protéines (g)	14.5	Lipides (g)	25
Glucides (g)	39.5	Gras saturés (g)	4.5
Sucres (g)	nd	Fibres (g)	2.5

Québec 



## Pâté au saumon (purée)

54 portions régulières  
50 portions en purée

### Rendement de la recette

13.56 kg (4 tôles)

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation du pâté
<b>Pâte brisée de base (3.37 kg) :</b>		
1.71 kg	Farine de blé mou, à pâtisserie	
1.16 kg	Graisse végétale Majestic <sup>MD</sup>	
773 ml	Eau	
8 g	Sel fin iodé	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Préparer la pâte brisée :</b> Bien mélanger tous les ingrédients. Réserver.</li> <li><b>Préparer les pommes de terre purée :</b> Peser tous les ingrédients de la purée de pommes de terre. Cuire à l'autoclave les pommes de terre fraîches, 1 heure. Lorsqu'elles sont cuites, mélanger les pommes de terre dans le chaudron vapeur avec l'eau. Ajouter le sel et le poivre. Ajouter l'huile et la poudre de lait. Mélanger au malaxeur. Saupoudrer les pommes de terre instantanées en poudre dans tout le mélange et bien incorporer afin qu'il n'y ait pas de traces de poudre.</li> <li><b>Faire les pâtés au saumon :</b> Mélanger le sel, les oignons et le saumon avec les pommes de terre purée. Brasser délicatement. Mettre environ 3 kg d'appareil par tôle à biscuits. Couvrir avec environ 230 g de pâte brisée (si la distribution est faite à chaud, il est préférable de mettre de la pâte au fond aussi). Cuire au four à 350°F pendant 40 minutes. Couper en 18 portions par tôle en réservant une tôle pour la version purée.</li> <li><b>Préparer les pâtés en purée (recette page suivante) :</b> Mettre le pâté, l'eau et le saumon en conserve dans le « Stephan » pendant 6 cycles.</li> </ol>
<b>Pommes de terre purée (8.03 kg) :</b>		
8 g	Sel fin iodé	
5 g	Poivre blanc pur, moulu	
554 g	Poudre de lait écrémé	
816 ml	Huile de canola	
1.03 kg	Poudre de pommes de terre instantanée	
4.43 kg	Pommes de terre fraîches, pelées	
2.96 L	Eau	
<b>Pâtés au saumon (13.56 kg) :</b>		
24 g	Sel fin iodé	
562 g	Oignons frais, pelés et hachés	
8,03 kg	Pommes de terre purée (recette plus haut)	
3,61 kg	Saumon sans peau surgelé, décongelé et haché	
3,37 kg	Pâte brisée de base (recette plus haut)	



## Pâté au saumon (purée)

54 portions régulières  
50 portions en purée

### Rendement de la recette

13.56 kg de pâtés dont environ 4 kg servent à faire 6.25 L de pâtés en purée

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
<b>Pâté au saumon purée :</b>		
4.06 kg (1 tôle)	Pâté au saumon cuit et refroidi	
1.63 L	Eau	
4.88 L	Saumon rose en conserve	

