

Gruau aux baies cuites au four



Rendement de la recette	Portion	Méthode de cuisson	Température de cuisson	Temps de cuisson
48 portions	150 g #6 (Ivoire) Pelle	Faire cuire	350°F	40 minutes

Quantité d'ingrédients (métrique)	Mesures en tasses/pelles	Liste des ingrédients
2.5 L	10 tasses	Lait 2 % sans lactose
11	11	Gros œufs
660 ml	2 ⅔ tasses	Sirop d'érable
300 g	1 ⅓ tasses	Beurre non salé fondu
350 ml	1 ⅓ tasses	Compote de pommes non sucrée
1.3 Kg	10 ¾ tasses	Céréales sèches à gros flocons d'avoine
220 g	1 tasse 2 cuillères à table	Graines de chia
10 g	2 cuillères à thé	Sel
30 g	2 cuillères à table	Poudre à lever
12 g	2 cuillères à table	Cannelle
30 ml	2 cuillères à table	Vanille
1.8 Kg	12 tasses	Baies mélangées congelées (original, 2 100 ml)
120 g	1 tasses	Lait écrémé en poudre
LAIT ENRICHI ND		

360 g	3 tasses	Lait, écrémé en poudre
3 L	12 tasses	Lait, entier
PRÉPARATION HACHÉE ET EN PURÉE		
7.2 Kg	48 pelles	NiD Baked Berry Oats
3 L	12 tasses	NiD Fortified Milk

Étape de préparation	Directives
1.	*SE LAVER LES MAINS avant de commencer la préparation et DÉSINFECTER les surfaces et le matériel.
2.	Préchauffer le four à 350 °F/177 °C.
3.	Vaporiser un plat de cuisson demi-grandeur de 4 po avec un aérosol de cuisson antiadhésif.
4.	Ajouter tous les ingrédients dans un grand bol, puis les mélanger jusqu'à homogénéité.
5.	Verser dans le plat préparé et placer sur la grille centrale du four.
6.	Faire cuire au four pendant 40 minutes, jusqu'à ce que le centre des flocons d'avoine soit pris et que les bords soient dorés.
7.	Laisser refroidir pendant 10 minutes avant de couper en neuf portions. Servir chaque portion dans un plat, avec une cuillère à côté.
8.	Les restes peuvent être conservés, couverts, au réfrigérateur pendant au plus une semaine.
PRÉPARATION HACHÉE ET EN PURÉE	
•	Pour obtenir du lait enrichi, ajouter du lait écrémé en poudre au lait – mélanger jusqu'à dissolution. Point critique de maîtrise – maintenir à une température inférieure à 40 °F/4 °C.
•	Ajouter le produit préparé et le lait enrichi ND dans un robot culinaire ou un mélangeur. Mélanger jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée.
•	Point critique de maîtrise – maintenir à une température inférieure à 40 °F/4 °C. Jeter le produit non utilisé.

Cette recette a été élaborée par Anne Kasper.

Valeurs nutritives

Régulier

Calories : ~ 350 kcal

Protéines : 10+ g

Fibres alimentaires : 5+ g

Haché et Purée

Calories : ~ 450 kcal

Protéines : 15+ g

Fibres alimentaires : 5+ g

Remarque : La composition nutritionnelle fournie est approximative et peut varier selon les ingrédients utilisés et la quantité préparée. Les valeurs de la composition nutritionnelle ont été obtenues à l'aide de Synergy Tech Suite et arrondies aux 50 kcal les plus proches pour les calories et aux 10 mg les plus proches pour le sodium.