

# Biscuit au son et aux grains de chocolat



Rendement de la recette	Portion	Méthode de cuisson	Température de cuisson	Temps de cuisson
80 Portions	1 Biscuit (50g)	Faire cuire	375°F/190°C	13-14 minutes

Quantité d'ingrédients (métrique)	Mesures en tasses/pelles	Liste des ingrédients
720 g	3 tasses	Beurre
375 g	2 tasses	Cassonade
300 g	1 tasse	Beurre d'arachide
200 mL	4	Gros œuf
30 mL	2 cuillères à table	Extrait de vanille
500 mL	2 tasses	Compote de pommes non sucrée
600 g	4 tasses	Farine de blé entier
140 g	1 tasse	Farine de pois chiches
150 g	1 tasse	Farine tout usage
10 g	2 cuillères à thé	Bicarbonate de soude
5 g	1 cuillère à thé	Sel
400 g	4 tasses	Céréales de son (de type All-Bran Buds)
320 g	2 tasses	Raisins secs
200 g	1 tasse	Grains de chocolat mi-sucré
150 g	1 tasse	Graines de tournesol

Lait enrichi ND		
720 g	6 tasses	Lait, écrémé en poudre
6 L	24 tasses	Lait, entier
PURÉE DE BISCUITS AUX GRAINS DE CHOCOLAT, SON ET LAIT FORTIFIÉ		
80 chacun	80 chacun	Biscuit au son et aux grains de chocolat ND
2.4 L	9 $\frac{2}{3}$ tasses	Lait enrichi ND
4.8L	19 $\frac{1}{4}$ tasses	Yogourt nature en vrac

Étape de préparation	Directives
1.	<b>*SE LAVER LES MAINS avant de commencer la préparation et DÉSINFECTER les surfaces et le matériel..</b>
2.	Préchauffer le four à 375 °F. Tapisser une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.
3.	Battre en crème le beurre et la cassonade pendant 5 minutes. Ajouter le beurre d'arachide et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
4.	Ensuite, ajouter l'œuf et la vanille et mélanger jusqu'à ce que tout soit bien incorporé. Ajouter ensuite la compote de pommes, $\frac{1}{4}$ de tasse à la fois, en mélangeant entre chaque ajout jusqu'à ce qu'elle soit bien incorporée.
5.	Dans un autre bol, mélanger la farine de blé entier, la farine de pois chiches, la farine tout usage, le bicarbonate de soude et le sel. Ajouter en deux fois le mélange beurre-sucre crémeux. Mélanger pour combiner. Ajouter au mélangeur les céréales de son et mélanger. Ajouter ensuite les graines de tournesol, les raisins secs et les grains de chocolat. Mélanger pour combiner.
6.	Mesurer 50 grammes de pâte pour chaque biscuit (pelle jaune) et les placer sur une plaque à biscuits tapissée. Laisser suffisamment d'espace entre chaque biscuit. <b>À l'aide d'une fourchette enfarinée, presser les biscuits pour former des disques de 1 à 1,5 pouce de diamètre.</b>
7.	Faire cuire au four pendant 13-14 minutes. Retirer du four et laisser refroidir.
	<b>PRÉPARATION EN PURÉE</b>
8.	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 biscuit préparé avec le yaourt et le lait fortifié. Passer au robot culinaire ou au mélangeur jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
	Point critique de maîtrise – maintenir à une température inférieure à 40 °F/4 °C. Jeter le produit non utilisé.

## Valeurs nutritives

### Régulier

Calories : ~ 200 kcal

Protéines : 5+ g

### Purée

Calories : ~ 250 kcal

Protéines : 10+ 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.*