

Purée de carottes



Rendement de la recette	Portion	Méthode de cuisson	Température de cuisson	Temps de cuisson
50 portions	1 #10 (Ivoire) Pelle	Puree	NA	NA

Quantité d'ingrédients (métrique)	Mesures en tasses/pelles	Liste des ingrédients
4 Kg	26 2/3 tasses	Carottes en dés, congelées
60 g	4 cuillères à table	Sel
600 mL	2 ½ tasses	Eau
60 mL	4 cuillères à table	Jus de citron
6 g	3 cuillères à table	Aneth séché
14 g	2 cuillères à table	Gingembre moulu
1.35 Kg	9 tasses	Pois chiche en conserve – égoutté, rincé

Étape de préparation	Directives
1.	*SE LAVER LES MAINS avant de commencer la préparation et DÉSINFECTER les surfaces et le matériel.
2.	Faire cuire les carottes congelées à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
3.	Ajouter tous les ingrédients dans un robot culinaire ou un mélangeur. Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Conserver au frais. Point critique de maîtrise – maintenir à une température inférieure à 40 °F/4 °C. Jeter le produit non utilisé.

Valeurs nutritives

Calories : ~50 kcal

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.