

# Quatre-quarts à la patate douce et à l'avoine



Rendement de la recette	Portion	Méthode de cuisson	Température de cuisson	Temps de cuisson
48 portions	91 g tranche	Faire cuire	350 °F	40-50 minutes

Quantité d'ingrédients (métrique)	Mesures en tasses/pelles	Liste des ingrédients
1.8 Kg	12 tasses	Mélange pour muffins à l'avoine
18	18	Œufs
50 mL	1/3 tasse	Eau
160 g	1 1/2 tasses	Amandes tranchées
		<Mousse de patate douce>
520 g	4 tasses	Patate douce
80 g	1/3 tasse	Sucre
180 mL	3 1/4 tasses	Lait
<b>Solution de gélatine</b>		
200 g	3/4 tasse et 1 cuillère à table	Gélatine sèche
1.5 L	6 tasses	Eau
12.5 L	50 tasses	Lait entier
<b>Haché et humide</b>		
50 tranches	50 tranches	Quatre-quarts à la patate douce et à l'avoine ND
6 L	24 tasses	Solution de gélatine ND
<b>Préparation en purée</b>		
50 tranches	50 tranches	Quatre-quarts à la patate douce et à l'avoine ND

3 L	12 tasses	Lait entier
-----	-----------	-------------

Étape de préparation	Directives
1.	*SE LAVER LES MAINS avant de commencer la préparation et DÉSINFECTER les surfaces et le matériel.
2.	Éplucher et écraser la patate douce cuite à la vapeur, la mélanger avec le sucre et le lait.
3.	Mélanger la préparation pour muffins avec les œufs et l'eau, ajouter les amandes tranchées.
4.	Verser le mélange dans 1/3 des moules à pain graissés. Mettre la mousse de patate douce au milieu.
5.	Verser le reste de la pâte dans le moule jusqu'à ce qu'il soit rempli aux 2/3.
6.	Faire cuire au four à 350 °F/176 °C pendant 45-50 minutes jusqu'à ce qu'une brochette ressorte propre lorsqu'elle est insérée au centre. Point critique de maîtrise – maintenir à une température inférieure à 40 °F/4 °C.
<b>SOLUTION DE GÉLATINE</b>	
	Saupoudrer la gélatine sur l'eau. Laisser reposer pendant 5 minutes. Ajouter le lait échaudé et mélanger jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute. Laisser refroidir pendant 5 minutes avant de l'utiliser.
<b>PRÉPARATION HACHÉE ET HUMIDE</b>	
	Émietter 40 grammes de gâteau en vrac dans un moule carré avec 6-8 cuillères à soupe de la solution de gélatine standard.
<b>PRÉPARATION EN PURÉE</b>	
	Mettre le pain préparé avec le lait dans un mélangeur ou un robot culinaire. Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
	Placer le moule carré ouvert sur une assiette et ajouter la purée de pain.

Cette recette a été élaborée par Yaebin Seo.

## Valeurs nutritives

### Régulier

Calories : ~ 200 kcal

Protéines : 5+ g

### Haché et humide

Calories : ~ 300 kcal

Protéines : 10+ g

### Purée

Calories : ~ 250 kcal

Protéines : 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.*