

Haricot blanc Flocons d'avoine aux bleuets



Rendement de la recette	Portion	Méthode de cuisson	Température de cuisson	Temps de cuisson
60 portions	1 pelle n° 8 (grise) pour l'avoine 1 pelle n° 12 (verte) pour les bleuets	Cuire	212 °F	10 minutes

Quantité d'ingrédients (métrique)	Mesures en tasses/pelles	Liste des ingrédients
4 L	16 tasses	Eau
2.7 Kg	13 ½ tasses	Haricots blancs en conserve
90 g	¾ tasse	Graines de lin moulues
750 ml	3 tasses	Lait concentré en conserve
2 Kg	16 ⅔ tasses	Flocons d'avoine secs et rapides
240 g	2 tasses	Lait écrémé en poudre
20 g	4 cuillères à table	Cannelle moulue
2.5 Kg	16 ⅔ tasses	Bleuets congelés
Lait enrichi ND		
360 g	3 tasses	Lait, écrémé en poudre
3 L	12 tasses	Lait, entier
Haché et purée		
7.2 Kg	48 n° 8 pelles	Haricot blanc Flocons d'avoine aux bleuets ND
3 L	12 tasses	Lait enrichi ND

Étape de préparation	Directives
1.	*SE LAVER LES MAINS avant de commencer la préparation et DÉSINFECTER les surfaces et le matériel.
2.	Faire bouillir l'eau séparément.
3.	Rincer les haricots en conserve et les réduire en purée dans un robot culinaire avec les graines de lin et le lait concentré jusqu'à ce qu'ils soient réduits en purée.
4.	Mélanger la purée avec les flocons d'avoine, le lait écrémé en poudre et la cannelle, puis ajouter de l'eau bouillante. Laisser reposer pendant 10 minutes avant de servir.
5.	Pour servir, placer une pelle n° 8 pour l'avoine dans un bol et ajouter une pelle n° 12 pour les bleuets sur le dessus. Point critique de maîtrise – maintenir : Produit maintenu à une température de plus de 140 °F/60 °C.
6.	Servir avec de la cassonade et du lait.
	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 Erin Ross.

Valeurs nutritives

Régulier

Calories : ~ 250 kcal

Protéines : 10+ g

Fibres alimentaires : 5+ g

Sodium : < 150 mg

Haché et purée

Calories : ~ 300 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.