

# Pain perdu en purée



Rendement de la recette	Portion	Méthode de cuisson	Temps de cuisson
50 Portions	Cuillère n° 12 (verte)	Micro-ondes	-

Quantité d'ingrédients (métrique)	Mesures en tasses/pelles	Liste des ingrédients
828 mL	3.5 tasses	Œufs entiers en dés congelés
500 mL	2.1 tasses	Compote de pommes non sucrée
8 L	33.8 tasses	Lait 2 % sans lactose
3 kg	4.5 pains	Pains
75 mL	1/3 tasse	Cassonade
59 mL	1/4 tasse	Cannelle moulue
473 mL	2 tasses	Lin moulu

Étape de préparation	Directives
1.	*SE LAVER LES MAINS avant de commencer la préparation et DÉSINFECTER les surfaces et le matériel..
2.	Dans un grand bol en plastique (d'environ 10 litres), ajouter tous les ingrédients.
3.	Au moyen d'un mélangeur manuel, mélanger les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient homogènes, en veillant à ce qu'il n'y ait pas de grumeaux. Mélanger pendant environ 3 minutes.
4.	Ajouter du lait pour obtenir la consistance d'un pouding.
5.	Point critique de maîtrise – maintenir : Le produit doit atteindre de 140 °F/60 °C à 70 °F/21 °C en 2 heures et 70 °F à 40 °F en 4 heures.

6.	Point critique de maîtrise – réchauffer : Jusqu'à une température de 165 °F/74 °C maintenue pendant 15 secondes, dans les 2 heures – une seule fois.
----	--

Cette recette a été élaborée par Lisa Gauthier

### Valeurs nutritives

Calories : ~ 200 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.*