

PUREE DE POMMES DE TERRE*

Purée de pommes de terre*

Famille : GARNITURE
Sous-famille : FECULENT
Version : 0

Modifié le 09/05/2016 par VERQUIN.X

Convive :

ADULTE

POUR 100 PORTIONS

1	Marchandise	Quantité	Unité de production
	BEURRE RI 250GR*	0,750	KILO
	CREME FLEURETTE U.H.T BRIQUE 1 L*	4,000	LITRE
	LAIT 1/2 ECREME NATURE CUISINE 10 L*	4,000	LITRE
	MUSCADE POWDRE*	0,005	KILO
	PDT RONDE BIO CRUE EPLUCHEE*	35,000	KILO

	Unitaire	Total
Poids brut	0,438 Kg	43,800 Kg
Unité de mesure	0,350 Kg	35,00 Kg

Diététique :

PROTIDES (Gr)	GLUCIDES (Gr)	LIPIDES (Gr)	CALCIUM (Mg)	VITAMINE (Mg)
7,729	45,438	20,905	91,198	29,404
FER (Mg)	ALCOOL (Gr)	SODIUM (Mg)	MAGNESI (Mg)	SUCRES (Gr)
1,355	0,000	60,043	63,772	2,332
FIBRES (Gr)	ACIDES (Gr)			
6,188	13,688			
KiloCalories	401	KiloJoules	1 675	

Notes :

Vérifier les noeuds des pdt et les rincer à grande eau. mettre à cuire les pdt en marmite et saler l'eau.

Vérifier la bonne cuisson des pdt (elle doit presque s'ébouler) et les égoutter une fois cuite.

Pendant la cuisson des pdt mettre à chauffer le lait avec le beurre.

Mettre les pdt dans le batteur avec la feuille et battre les pdt ajouter le lait chaud et le beurre. Puis mettre la crème fraîche et la muscade.

Ajuster l'assaisonnement, vérifier la T° et débarrasser en gastro. si la T° est trop juste refaire un passage au four.

HACCP :

Les points à risque :

-attente prolongée à température intermédiaire-

-attention aux contaminations par les mains du personnel-

-attention aux contaminations par le matériel et les ustensiles-

Risque de multiplication microbienne dans un produit riche en crème.

Les mesures préventives :

-utilisation d'un batteur préalablement nettoyé, désinfecté et filmé.-

-destocker les produits laitiers/oeufs/beurre/crèmes au dernier moment-

-manipuler les ingrédients avec des mains propres-

Maintenir à plus de 63 °C jusqu'au service.