

Carottes lustrées dans leur jus

Fiche rédigée par Franck Bergé **Cuisson Expertise**
La restauration qui vous ressemble

RECETTE POUR 10KG DE PRÉPARATION NETTE

Recette adaptée à la liaison chaude et liaison froide.



MODE OPÉRATOIRE

- 1 Décontaminer et/ou déconditionner les produits.
- 2 Couper les carottes en rondelles avec votre coupe légumes.
- 3 Assaisonner les carottes dans un cuvier en saupoudrant le sel et la **MAÏZENA**®, puis ajouter l'huile. Mélanger pour bien répartir les ingrédients.
- 4 Plaquer dans des bacs gastronomes non perforés. Utiliser des GN 1/1- H65 au maximum. Vous pouvez également répartir les poids finaux de votre plan de conditionnement et éviter ainsi une manipulation supplémentaire.
- 5 Ajouter des couvercles avant la cuisson.
- 6 Cuire au four mixte à 150°C avec 60% d'humidité pendant 30 à 40 minutes, selon le niveau de cuisson souhaité.

PUBLIC CIBLE	GRAMMAGE NET / PORTION	NOMBRE DE PORTIONS POUR 10 KG
Maternelle	100 g	100
Élémentaire	100 g	100
Adulte	150 g	66

Soit sur la base de GEMRCN



INGRÉDIENTS

10 kg	Carottes éboutées entières ou rondelles ou carottes fraîches épluchées lavées	60 g	Sel fin
35 cl	Huile d'olive ou huile de colza vierge	PM	Épices (facultatives) au choix (cumin, curcuma, curry, fenouil en poudre...)
60 g	MAÏZENA ®		

Le geste pro

Le pic d'épaississement de la **MAÏZENA**® se situe à 80°C. Quand le légume libère son jus avec la montée en température, la **MAÏZENA**® va l'épaissir et permettre d'enrober le produit et de préserver ainsi un maximum d'arômes.



Pourquoi utiliser la MAÏZENA® ?

La **MAÏZENA**® n'a pas besoin d'être portée à ébullition pour atteindre son pic d'épaississement. Pendant la cuisson, le légume libère une partie de son eau de constitution et en même temps des molécules aromatiques. La **MAÏZENA**® va permettre de lier et d'enrober la carotte. Vous obtiendrez ainsi un joli glaçage avec ce jus non dilué. L'intérêt de la technique est également de limiter la perte tout en valorisant le jus du produit.



Unilever
Food
Solutions

Knorr
PROFESSIONAL

AMORA

MAILLE
MILLIÈRE FAMILIARITÉ DEPUIS 1820

MAÏZENA

Flan de courgettes

Fiche rédigée par Franck Bergé **Cuisson Expertise**
La restauration qui vous ressemble

RECETTE POUR 10KG DE FLAN

Recette adaptée à la liaison chaude et liaison froide.



MODE OPÉRATOIRE

- 1 Parer, laver et couper les courgettes en rondelles si elles sont fraîches.
- 2 Déconditionner les produits.
- 3 Cuire les courgettes en vapeur à 100°C pendant 20 minutes dans des plaques perforées.
- 4 Chauffer le lait avec le sel (et éventuellement l'épice) dans un contenant assez grand pour finaliser la recette. Quand il arrive à frémissement, délayer la MAÏZENA® dans un peu d'eau et l'ajouter au lait en remuant.
- 5 Ajouter les courgettes cuites et mixer, puis intégrer les œufs liquides et mixer à nouveau pour homogénéiser l'appareil.
- 6 Répartir dans des bacs gastronormes H65. Les remplir au 2/3.
- 7 Cuire au four mixte à 140°C avec 30% d'humidité pendant 30 minutes. La température à cœur doit être idéalement entre 80°C et 85°C.
- 8 Conserver au chaud pour de la liaison chaude en self. Si vous devez portionner le flan, le refroidir préalablement selon votre procédure habituelle. Pour une liaison froide multi-portions, refroidir les bacs.

PUBLIC CIBLE	GRAMMAGE NET / PORTION	NOMBRE DE PORTIONS POUR 10 KG
Maternelle	100 g	100
Élémentaire	100 g	100
Adulte	150 g	66

Soit sur la base de GEMRCN



INGRÉDIENTS

2,5 kg	Lait entier ou ½ écrémé	PM	Épice (facultatif) au choix (safran, curry, curcuma)
2,2 L	Œufs entiers liquides		
6 kg	Courgettes, surgelées ou fraîches parées		
0,06 kg	MAÏZENA®		
0,06 kg	Sel fin		

Le geste pro

Ce plat convient parfaitement à des patients ou des résidents dysphagiques (IDDSI 4 et 5). Modifier la cuisson en programmant le four à 95°C en vapeur pour atteindre 85°C à cœur. La MAÏZENA® va permettre de ne pas avoir d'eau fuyante au moment de la déglutition.



Pourquoi utiliser la MAÏZENA® ?

La MAÏZENA® va permettre d'obtenir un flan homogène sans relargage d'eau. Cela permettra d'obtenir une onctuosité généreuse à la dégustation et réduira la perte à la cuisson de 10 à 15%.



Unilever
Food
Solutions

Knorr
PROFESSIONAL

AMORA

MAILLE
MILLIÈRE FAMILIALE DEPUIS 1820

MAÏZENA

Gâteau au yaourt

Fiche rédigée par Franck Bergé **Cuisson Expertise**
La restauration qui vous ressemble

RECETTE POUR 10KG DE PRÉPARATION NETTE

Recette adaptée à la liaison chaude et liaison froide
(conditionnement à chaud).



MODE OPÉRATOIRE

- 1 Déconditionner les produits.
- 2 Mélanger l'ensemble des ingrédients au batteur à vitesse lente pendant 3 minutes, puis à vitesse rapide pendant 3 minutes.
- 3 Préchauffer le four 160°C mixte, 60% d'humidité.
- 4 Couler dans 4 bacs GN 1/1 chemisés (2,5 KG par bac).
- 5 Cuire au four mixte à 160°C avec 60% d'humidité pendant 35 à 40 minutes.
- 6 Refroidir selon votre procédure habituelle.

PUBLIC CIBLE	GRAMMAGE NET / PORTION	NOMBRE DE PORTIONS POUR 10 KG
Maternelle	50 g	200
Élémentaire	50 g	200
Adulte	70 g	142

Soit sur la base de GEMRCN



INGRÉDIENTS

2,5 kg	Yaourt en seau ou poche	140 g	Levure chimique
1,4 L	Œufs entiers liquides		Arômes au choix (vanille, citron, cannelle...)
2,3 kg	Sucre en poudre		
1 L	Huile neutre		
1,2 kg	MAÏZENA®		
1,2 kg	Farine T55		

Le geste pro

La cuisson peut se juger à la lame de couteau sèche, ou bien en programmant la cuisson avec une sonde à cœur à 85°C.



Pourquoi utiliser la MAÏZENA® ?

La MAÏZENA® apporte une texture légère et moelleuse au gâteau.



Unilever
Food
Solutions

Knorr
PROFESSIONAL

AMORA

MAILLE
MILLÉNAIRE FONDÉ EN 1820

MAÏZENA