

Purée de marrons à l'ancienne



GRAMMAGE DU GEMRCN

Fiche Aidomenu n°9832

• Ingrédients pour 100 13/15 ans

	Quantité	PU	Total
Marrons pelés sg 1 kg	13,500 KG	5,62	75,87
Beurre doux 250 g	0,150 KG	4,43	0,66
Huile de tournesol 5 lt	0,150 LT	1,23	0,18
Oignon émincé sg 2,5 kg	0,760 KG	0,95	0,72
Carottes rondelles cuites sg 2,5 kg	1,500 KG	1,05	1,58
Vin de table blanc 11° 1 lt	0,200 LT	1,48	0,30
Eau	2,300 LT	-	-
Jus de rôti déshydraté bt 750 g	0,120 KG	18,63	2,24
Ail émincé sg 250 g	0,045 KG	3,41	0,15
Crème liquide 35% UHT brique 1 lt	1,200 LT	2,79	3,35
Sel fin 1 kg	0,045 KG	0,24	0,01
Poivre blanc moulu 1 kg	0,008 KG	10,80	0,09
Persil haché sg 250 g	0,040 KG	3,00	0,12

• Mise en œuvre

- Déconditionner les marrons pelés dans des gastronormes perforés, cuire à four vapeur 8 minutes environ. Réserver.
- Suer dans le mélange de matières grasses frémissantes les oignons et les carottes. Déglacer vin blanc, mouiller du jus de porc dispersé au fouet dans la quantité d'eau bouillante ou froide nécessaire. Ajouter les marrons et l'ail, assaisonner, mijoter 10 minutes à couvert. Ecraser grossièrement, crémier, rectifier l'assaisonnement. Réserver au chaud (+ 63 °C) jusqu'au moment du service.
- Dresser la purée de marrons, parsemer de persil au départ.

• Coût portion 201 g = 0,853 €

• Valeurs nutritionnelles

Kcalories : 343	Protéines : 4,2 g	Fibres : 6,6 g
Kjoules : 1435	Glucides : 60,3 g	
	Lipides : 9,3 g	

Gratin de fruits



GRAMMAGE DU GEMRCN

Fiche Aidomenu n°9833

• Ingrédients pour 100 13/15 ans

	Quantité	PU	Total
Pomme Reinette cal 75/80	3,500 KG	1,60	5,60
Poire abate fetel cal 65/70	3,500 KG	2,25	7,88
Kiwi 39 pièces/plateau	3,500 UN	0,23	0,81
Banane cat 1	3,500 KG	1,10	3,85
Jus de citron concentré 1 lt	0,210 LT	1,50	0,32
Oeuf jaune liquide 1 lt	1,100 LT	4,78	5,26
Sucre semoule sac 1 kg	0,700 KG	0,99	0,69
Mascarpone pot 250 g	1,200 KG	6,13	7,36
Cannelle moulue bt 1 lt	0,008 KG	7,78	0,06
Arôme vanille liquide 1 lt	0,110 LT	4,24	0,47
Rhum pâtissier 40° 1 lt	0,025 LT	2,08	0,05
Oeuf blanc liquide 1 lt	0,630 KG	2,51	1,58

• Mise en œuvre

- Trier, laver, désinfecter puis rincer abondamment à l'eau claire les fruits. Eplucher, détailler en tranche les pommes et les poires, couper en rondelles les kiwis et les bananes. Mélanger, citronner, dresser dans les récipients choisis. Réserver.
- Monter au batteur-mélangeur le blanc d'oeuf liquide en neige ferme. Réserver en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C).
- Battre au batteur-mélangeur le jaune d'oeuf liquide et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajouter le mascarpone, la cannelle, l'arôme liquide de vanille et le rhum. Incorporer délicatement l'oeuf battu en neige. Napper les fruits, cuire à four moyen (160/170 °C) 15 minutes environ. Refroidir, réserver en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C) jusqu'au moment du service.

• Coût portion 130 g = 0,339 €

• Valeurs nutritionnelles

Kcalories : 178	Protéines : 3,6 g	Lipides : 8,7 g
Kjoules : 745	Glucides : 20 g	Fibres : 2,5 g
	Dont sucre : 18,9 g	