Sunshine For All™

Recettes nourrissantes et savoureuses pour

les repas dans les établissements pour personnes âgées et le secteur de la santé








Recettes nourrissantes et savoureuses pour

les repas dans les établissements pour personnes âgées et le secteur de la santé

Les recettes de Dole sont conçues pour offrir aux résidents, aux patients, aux visiteurs et au personnel des options à base de fruits saines et savoureuses qui améliorent l'expérience des repas. Découvrez comment nos délices culinaires nutritifs peuvent avoir un effet savoureux sur les repas dans les établissements pour personnes âgées et le secteur de la santé.





PLATS PRINCIPAUX

Sauté de poulet et de pêches à l'asiatique 5
Casserole de poires, de saucisse de dinde et de courges 7
Salade de poulet aux mandarines sur croissant 9
Poulet piquant à la mandarine 11

DESSERTS

Coupe de fruits congelés réfrigérés 13
Salade de fruits veloutée 15
Gâteau à la pêche et à la vanille 17
Bagatelle à l'ananas et à l'orange 19
Gâteau tropical à la mandarine et à l'ananas 21
Gâteau au fromage avec garniture aux pêches et aux biscuits graham 23

DÉJEUNER

Flocons d'avoine chauds et poires épicées 25



Poulet piquant à la mandarine

24 PORTIONS

30-35 MINUTES

INGRÉDIENTS

5 lbs	Poitrine de poulet ou cuisses de poulet en dés, crues, coupées en cubes de ½ à ¾ de pouce	2,250 kg
1 c. à thé	Sel de table	5 mL
2 c. à thé	Poivre noir moulu	10 mL
3 c. à soupe	Huile	45 mL
¼ de boîte de 100 oz (24 oz)	**Mandarines Dole dans du jus de fruits,** égouttées, réserver le jus pour une étape ultérieure	710 mL
1 ½ tasse	Jus/liquide de conditionnement des mandarines	375 mL
2/3 tasse	Marmelade d'orange	180 mL
2 c. à thé	Romarin séché, écrasé	10 mL
2 c. à thé	Moutarde en poudre	10 mL
3 c. à soupe	Miel	45 mL
3 c. à soupe	Fécule de maïs	45 mL

PRÉPARATION

Se laver les mains avant de commencer la préparation et désinfecter les surfaces et équipements.

1. Deux jours avant, décongeler le poulet au réfrigérateur et le mettre au frais à une température inférieure à 4 °C/40 °F.
2. Saler et poivrer le poulet.
3. Faire chauffer l'huile dans une poêle à frire à feu moyen et y faire revenir le poulet en dés pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce qu'il ne soit plus rose à l'extérieur. Transférer dans un plat d'hôtel de 2½ po de profondeur.
4. Ouvrir la boîte de **mandarines Dole dans du jus de fruits**, égoutter et réserver le jus/liquide de conditionnement.
5. Dans une casserole de taille moyenne, mélanger le liquide de conditionnement des mandarines, la marmelade d'orange, le romarin, la moutarde en poudre et le miel. Porter à ébullition et réduire le feu pour laisser mijoter pendant environ 5 minutes. Transférer 60 ml/¼ de tasse dans un petit bol et incorporer la fécule de maïs à l'aide d'un fouet pour obtenir une bouillie. Reverser le tout dans la casserole et laisser mijoter pendant environ 1 minute tout en remuant pour éviter la formation de grumeaux. Verser la sauce sur le poulet et remuer doucement. Couvrir le poulet d'un couvercle ou d'une feuille d'aluminium.
6. Préchauffer le four à convection à 165 °C/325 °F. Cuire le poulet au four pendant environ 15-20 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C/165 °F pendant au moins 15 secondes.

PCC : Maintenir à une température supérieure à 60 °C/140 °F pendant un maximum de 4 heures. Les températures devraient être relevées toutes les 2 heures pendant la durée de retenue. Le maintien à la bonne température ne pose aucun problème de sécurité alimentaire; les longues durées de retenue des aliments chauds peuvent nuire à la qualité des aliments. **REMARQUE** : Consulter les règlements locaux ou régionaux en matière de santé publique pour obtenir les limites de durée de retenue des aliments chauds. **PCC** : Refroidissement : Le produit doit passer de 60 °C/140 °F à 21 °C/70 °F dans les 2 heures et de 21 °C/70 °F à 4 °C/40 °F dans les 4 heures. **PCC** : Réchauffer : Jusqu'à une température interne de 74 °C/165 °F dans les 2 heures maintenue pendant au moins 15 secondes, une seule fois.

Suggestions de garniture et de présentation : Peut être garni d'oignons verts émincés et de graines de sésame ou de noix de cajou; servir sur du riz cuit à la vapeur ou des nouilles de riz accompagné de brocoli/pak choi sauté.



Casserole de poires, de saucisse de dinde et de courges

24 PORTIONS

30 MINUTES

INGRÉDIENTS

5 lbs 4 oz	Saucisse de dinde, entièrement cuite, décongelée, coupée en morceaux de ¼ de pouce en diagonale (chacune = 114 g)	2,4 kg
7 ½ tasses	**Poires en dés Dole dans du jus de fruits,** égouttées, jeter le jus	1,875 L
3 lbs	Courge musquée, en dés, surgelée	1,350 kg
1 lb	Oignons, en dés, surgelés	450 g
1 lb 9 oz	Poivrons, en dés, surgelés	700 g
1 c. à soupe	Poivre noir, moulu	15 mL
1 c. à soupe	Sel	5 mL
1 c. à soupe + 2 c. à thé	Basilic séché	25 mL
1 c. à soupe + 2 c. à thé	Origan séché	25 mL
½ tasse	Huile de canola	125 mL

PRÉPARATION

Se laver les mains avant de commencer la préparation et désinfecter les surfaces et équipements.

1. La veille, décongeler les saucisses de dinde et les mettre au réfrigérateur à une température inférieure à 4 °C/40 °F.
2. Ouvrir la ou les boîtes de **poires en dés Dole dans du jus de fruits**, égoutter et jeter le jus. Réserver les poires pour l'étape suivante. Préchauffer le four à convection à 200 °C/400 °F.
3. Couper la saucisse de dinde en diagonale en morceaux d'environ 0,6 cm/¼ po de longueur et les mettre dans un grand bol. Ajouter la courge musquée, les poires, les oignons, les poivrons, le poivre noir, le sel, le basilic, l'origan et l'huile. Mélanger délicatement.
4. Sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, étaler le mélange uniformément en une seule couche et faire cuire au four à 200 °C/400 °F pendant environ 30 minutes. Après environ 15 minutes, remuer le mélange pour qu'il brunisse uniformément de tous les côtés. Rôtir jusqu'à ce que les légumes soient tendres et que la saucisse de dinde atteigne une température interne de 74 °C/165 °F pendant au moins 15 secondes. Transférer dans la ou les cantines et couvrir avec le couvercle/le papier d'aluminium. Servir des portions de 250 ml/1 tasse en utilisant des cuillères à portion de 8 oz.

PCC : Maintenir à une température supérieure à 60 °C/140 °F pendant un maximum de 4 heures. Les températures devraient être relevées toutes les 2 heures pendant la durée de retenue; jeter le produit inutilisé. Le maintien à la bonne température ne pose aucun problème de sécurité alimentaire; les longues durées de retenue des aliments chauds peuvent nuire à la qualité des aliments.

REMARQUE : Consulter les règlements locaux ou régionaux en matière de santé publique pour obtenir les limites de durée de retenue des aliments chauds.

Suggestions de garniture et de présentation : Peut être garni d'un peu de persil frais/séché; servir avec un petit pain croustillant et du beurre ou du pain à l'ail.



Salade de poulet aux mandarines sur croissant

24 PORTIONS

30 MINUTES

INGRÉDIENTS

3 lbs	Poitrine de poulet en dés, cuite, en cubes de ½ à ¾ po, décongelée	1,6 kg
1 tasse	Mayonnaise	250 mL
¾ c. à thé	Gingembre moulu, sec	4 mL
¾ c. à thé	Moutarde sèche	4 mL
1 tasse	Pommes rouges, pelées, évidées, fraîches, coupées en petits dés	250 mL
environ 6	Oignons verts, finement hachés	environ 6
1 tasse	**Mandarines Dole dans du jus de fruits**, égouttées, jeter le jus	250 mL
24	Croissants (1 croissant = 71 g/2,5 oz)	24

PRÉPARATION

Se laver les mains avant de commencer la préparation et désinfecter les surfaces et équipements.

1. La veille, décongeler le poulet en dés et le mettre au réfrigérateur à une température inférieure à 4 °C/40 °F.
2. Dans un petit bol, mélanger la mayonnaise, le gingembre et la moutarde en poudre. Incorporer le poulet, les pommes rouges et les oignons verts.
3. Ouvrir la boîte de **mandarines Dole dans du jus de fruits**, égoutter et jeter le jus. Incorporer délicatement les mandarines au mélange de mayonnaise au poulet. Couvrir d'un film et mettre au réfrigérateur à une température inférieure à 4 °C/40 °F pendant au moins 2 heures pour permettre aux saveurs de se combiner.
4. Couper les croissants en deux dans le sens de la longueur et étaler la margarine/le beurre sur un côté du croissant. Remuer le mélange de poulet et de mandarines et déposer 125 ml/½ tasse de garniture à l'aide de la cuillère n° 8 sur l'autre côté du croissant. Couvrir d'un film et refroidir à une température inférieure à 4 °C/40 °F jusqu'au moment de servir.
5. Au point de service, couper le croissant en deux.

PCC : Garder à une température inférieure à 4 °C/40 °F.

REMARQUE : Jeter les produits non utilisés.

Suggestions de garniture et de présentation : Peut être garni d'une feuille de laitue verte sur un croissant/petit pain; servir avec une salade de haricots à la vinaigrette, d'une salade de chou ou une salade d'épinards.



Sauté de poulet et de pêches à l'asiatique

25 PORTIONS

30 MINUTES

PLATS PRINCIPAUX

INGRÉDIENTS

5 lbs	Poitrine de poulet en lanières, cuite, décongelée	2,250 kg
½ boîte de 100 oz	**Pêches en dés Dole dans du jus de fruits**, égouttées, jeter le jus	½ boîte de 2,84 L
½ tasse	Huile	125 mL
1 lb 2 oz	Pois mange-tout, frais	500 g
4 lbs 11 oz	Fleurons de brocoli congelés, décongelés	2,125 kg
3 tasses	Sauce pour sautés, préparée, RTS	750 mL

PRÉPARATION

Se laver les mains avant de commencer la préparation et désinfecter les surfaces et équipements.

1. Deux jours avant, décongeler les lanières de poitrine de poulet et les mettre au réfrigérateur à une température inférieure à 4 °C/40 °F.
2. Ouvrir la ou les boîtes de **pêches en dés Dole dans du jus de fruits** et égoutter. Jeter le jus et réserver les pêches pour l'étape suivante.
3. Faire chauffer l'huile dans une poêle basculante ou dans une grande poêle à frire sur la cuisinière à feu moyennement élevé et ajouter les pois mange-tout. Cuire pendant environ 2 minutes ou jusqu'à ce que les pois soient tendres et croquants.
4. Ajouter les lanières de poulet cuit décongelées et les fleurons de brocoli décongelés; incorporer délicatement la sauce pour sautés. Faire sauter pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce que le poulet soit bien chaud et que les légumes soient tendres et croquants.
5. Ajouter les pêches en dés et faire sauter pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce que la température interne du poulet atteigne 74 °C/165 °F pendant au moins 15 secondes. Transférer dans une cantine avec couvercle.

PCC : Maintenir à une température supérieure à 60 °C/140 °F pendant un maximum de 4 heures. Les températures devraient être relevées toutes les 2 heures pendant la durée de retenue. Le maintien à la bonne température ne pose aucun problème de sécurité alimentaire; les longues durées de retenue des aliments chauds peuvent nuire à la qualité des aliments. Jeter les restes si vous utilisez du poulet précuit.

REMARQUE : Consulter les règlements locaux ou régionaux en matière de santé publique pour obtenir les limites de durée de retenue des aliments chauds.

Suggestions de garniture et de présentation : Peut être garni de graines de sésame ou d'oignons verts; servir avec du riz cuit à la vapeur ou des nouilles de riz.



Coupe de fruits congelés réfrigérés

30 PORTIONS 30 MINUTES

DESSERTS

INGRÉDIENTS

10 tasses	Jus d'ananas Dole, RTS	1,5 L
¾ tasse	Concentré de jus d'orange, décongelé de la machine à jus	200 mL
1 tasse	Eau ou jus des fruits en conserve égouttés	250 mL
7 oz (1 tasse)	Sucre	200 g (250 mL)
2 c. à soupe	Jus de citron concentré	30 mL
4	Bananes, fermes, tranchées dans le sens de la longueur, coupées en tranches de ½ pouce d'épaisseur	4
1 lb	Fraises, coupées en tranches, congelées	450 g
2 tasses	**Mandarines Dole dans du jus de fruits**, égouttées, réserver le jus	500 mL
2 tasses	**Ananas broyé Dole dans du jus de fruits**, égoutté, jeter le jus	500 mL

PRÉPARATION

Se laver les mains avant de commencer la préparation et désinfecter les surfaces et équipements.

1. Dans un grand bol, verser le jus d'ananas et ajouter le jus d'orange concentré. Ajouter l'eau, le sucre et le jus de citron.
2. Couper les bananes dans le sens de la longueur, puis en tranches. Ajouter au mélange de jus. Ajouter les fraises coupées en tranches et mélanger.
3. Ouvrir la boîte de **mandarines Dole dans du jus de fruits** et la boîte **d'ananas broyé Dole dans du jus de fruits**. Égoutter le jus et ajouter au mélange de fruits; mélanger délicatement.
4. Mesurer 125 mL/4 oz du mélange fruits/jus à l'aide d'une louche de 4 oz dans des bols ou des verres en plastique transparent de 5 oz. Placer les bols/verres dans un plat d'hôtel de 4 pouces de profondeur, couvrir d'un film et congeler à une température inférieure à 0 °C/-18 °F pendant une nuit.
5. Sortir du congélateur environ 45 minutes avant le service pour permettre à la coupe de fruits de décongeler légèrement.

PCC : Garder à une température inférieure à 0 °C/-18 °F.

REMARQUE : Jeter après 1 mois au congélateur.

Suggestions de garniture et de présentation : Peut être garni d'une cuillerée de garniture fouettée. Servir comme portion de fruits au déjeuner, comme dessert au dîner/souper ou comme collation rafraîchissante.



Salade de fruits veloutée

25 PORTIONS

30 MINUTES

DESSERTS

INGRÉDIENTS

1 ½ boîte (100 oz) (6 lb poids égoutté)	**Cocktail de fruits Dole dans du jus de fruits,** égouttée, jeter le jus	1 ½ boîte (2,84 L) (2,7 kg poids égoutté)
1 tasse	Cerises au marasquin, égouttées et sans le jus, coupées en quartiers ou en petits dés	250 mL
10 tasses	Garniture fouettée, préparée	2,5 L
½ tasse	Pacanes, légèrement grillées, hachées – Facultatif	125 mL

PRÉPARATION

Se laver les mains avant de commencer la préparation et désinfecter les surfaces et équipements.

1. Ouvrir la boîte de **cocktail de fruits Dole dans du jus de fruits** et égoutter le jus. Jeter le jus et mettre les fruits dans un grand récipient. Réfrigérer à une température inférieure à 40 °F/4 °C jusqu'au moment de l'assemblage.
2. Égoutter les cerises au marasquin et les couper en quartiers ou en petits dés. Ajouter aux fruits égouttés et mélanger délicatement.
3. Incorporer la garniture fouettée aux fruits préparés. Couvrir d'un film et laisser refroidir à une température inférieure à 4 °C/40 °F pendant au moins 2 heures.
4. Pour griller les pacanes, préchauffer le four à convection à 150 °C/300 °F. Mettre les pacanes hachées sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et les faire griller pendant environ 5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. Retirer du four et laisser refroidir. Mettre de côté jusqu'au moment de servir.
5. Au point de service, servir 125 mL/½ tasse par portion de salade de fruits veloutée dans des bols de service individuels en utilisant la mesure n° 8. Chaque portion peut être garnie de 5 mL/1 c. à thé de pacanes grillées sur le dessus de la salade de fruits.

PCC : Garder à une température inférieure à 4 °C/40 °F.

REMARQUE : Jeter après 3 jours au réfrigérateur.

Suggestions de garniture et de présentation : Peut être garni de pacanes grillées. Servir comme dessert au dîner/souper.



Gâteau à la pêche et à la vanille

54 PORTIONS

60 MINUTES

DESSERTS

INGRÉDIENTS

1 lbs 10 oz	Préparation pour gâteau, jaune ou blanc	750 g
¼ boîte de 100 oz (25 oz)	**Dole Pêches tranchées dans du sirop léger**, non égouttées	700 mL
8 œufs OU 1 2/3 de tasse	Œufs, gros ou liquides	8 œufs OU 400 ml
1 tasse	Compote de pommes	250 mL
½ boîte de 100 oz (50 oz)	**Dole Pêches tranchées dans du sirop léger**, non égouttées, hachées	½ boîte de 2,84 L
7 oz	Préparation pour pouding instantané à la vanille, sec	205 g
8 tasses	Garniture fouettée, préparée	2 L

PRÉPARATION

Se laver les mains avant de commencer la préparation et désinfecter les surfaces et équipements.

1. Préchauffer le four à convection à 165 °C/325 °F.
2. Dans un batteur sur socle/un batteur au sol équipé d'un fouet, battre la préparation à gâteau, les **Dole Pêches tranchées dans du sirop léger**, les œufs et la compote de pommes à basse vitesse pendant environ 2 minutes.
3. Vaporiser un plat d'hôtel de taille normale, d'une profondeur de 2 ½ pouces, pour 54 portions. Transférer la pâte à gâteau dans le plat et cuire au four pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir sur une grille.
4. Hacher les tranches de pêche avec le jus dans un robot culinaire/Blitzer jusqu'à l'obtention de morceaux de la taille d'un petit pois ou plus petits. Dans un bol de taille moyenne, mélanger les pêches hachées avec le jus et la préparation pour pouding à la vanille. Incorporer la garniture fouettée jusqu'à ce qu'elle soit tout juste mélangée et étaler sur le gâteau. Mettre au réfrigérateur pendant au moins 1 heure et laisser refroidir à une température inférieure à 4 °C/40 °F jusqu'au moment de servir.

5. Découper le gâteau en 6 × 9 morceaux dans le plat d'hôtel pour obtenir des portions de 2 po × 2 po.

PCC : Garder à une température inférieure à 4 °C/40 °F.

REMARQUE : Jeter après 3 jours au réfrigérateur.

Suggestions de garniture et de présentation : Chaque morceau peut être garni d'une tranche de pêche, d'une feuille de menthe fraîche ou d'une pincée de cannelle ou de noix de muscade.



Bagatelle à l'ananas et à l'orange

24 PORTIONS 30 MINUTES

INGRÉDIENTS

1/3 boîte de 100 oz	**Petits morceaux d'ananas Dole dans du jus de fruits**, égouttés, réserver le jus	½ boîte de 2,84 L
1 pinte	Lait, 2 %, froid	1 L
1 ½ tasse	Jus d'ananas réservé (provenant des petits morceaux d'ananas)	350 mL
7 oz	Préparation pour pouding instantané à la vanille	200 g
2 tasses	Crème sure	500 mL
13 oz	**Mandarines Dole dans du jus de fruits**, égouttées, jeter le jus	370 g
2,5 oz	Noix de coco râpée, grillée	70 g
4 pintes	Gâteau des anges, préparé, coupé en cubes de 1 pouce (3 gâteaux des anges)	4 L
2,5 pintes	Garniture fouettée, préparée	2,5 L

PRÉPARATION

Se laver les mains avant de commencer la préparation et désinfecter les surfaces et équipements.

1. Ouvrir la boîte de **petits morceaux d'ananas Dole dans du jus de fruits**, égoutter et réserver le jus d'ananas pour l'étape suivante.
2. Dans un batteur sur socle/un batteur au sol équipé d'un fouet, verser le lait, le jus d'ananas réservé et la préparation pour pouding instantané à la vanille; fouetter à basse vitesse pendant environ 2 minutes ou jusqu'à ce que le mélange prenne légèrement. Ajouter la crème sure.
3. Ouvrir la boîte de **mandarines Dole dans du jus de fruits**, égoutter et jeter le jus. Incorporer les mandarines et les morceaux d'ananas égouttés à la préparation pour pouding. Couvrir d'un film et mettre au frais à une température inférieure à 4 °C/40 °F jusqu'au moment de l'assemblage.
4. Préchauffer le four à convection à 150 °C/300 °F. Recouvrir une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé et saupoudrer une seule couche de noix de coco râpée. Mettre au four et griller pendant environ 2-4 minutes; remuer au milieu de la cuisson jusqu'à ce que la noix de coco soit légèrement dorée. Retirer du four et laisser refroidir; réserver pour l'étape suivante.
5. Couper le gâteau des anges en cubes de 1 pouce. Dans un plat d'hôtel de 2 ½ pouces de profondeur, répandre la moitié du gâteau au fond du plat et recouvrir de la moitié du mélange de pouding. Répéter les couches.
6. Répartir la garniture fouettée sur le mélange de pouding. Recouvrir de noix de coco râpée grillée. Couvrir d'un film et mettre au frais pendant au moins 3 heures à une température inférieure à 4 °C/40 °F. Au point de service, découper le gâteau en 6 × 4 morceaux dans le plat d'hôtel pour obtenir 24 portions par plat. Servir 1 morceau (2 po × 3 po) à l'aide d'une spatule décalée ou 125 mL/½ tasse par portion à l'aide d'une cuillère n° 8.

PCC : Garder à une température inférieure à 4 °C/40 °F. **REMARQUE :** Jeter après 3 jours au réfrigérateur.

Suggestions de garniture et de présentation : Chaque morceau peut être garni d'une tranche de pêche, d'une feuille de menthe fraîche ou d'une pincée de cannelle ou de noix de muscade.



Gâteau tropical à la mandarine et à l'ananas

54 PORTIONS

60 MINUTES

INGRÉDIENTS

1 lbs 10 oz	Préparation pour gâteau, jaune ou blanc	750 g
¼ boîte de 100 oz (25 oz)	**Mandarines Dole dans du jus de fruits**, non égouttées	700 mL
8 œufs OU 1 2/3 de tasse	Œufs, gros ou liquides	8 œufs OU 400 ml
1 tasse	Compote de pommes	250 mL
½ boîte de 100 oz (50 oz)	**Ananas broyé Dole dans du jus de fruits**, non égoutté	½ boîte de 2,84 L
7 oz	Préparation pour pouding instantané à la vanille	205 g
	Garniture fouettée, préparée	

PRÉPARATION

Se laver les mains avant de commencer la préparation et désinfecter les surfaces et équipements.

1. Préchauffer le four à convection à 165 °C/325 °F.
2. Dans un batteur sur socle/un batteur au sol équipé d'un fouet, battre la préparation pour gâteau, les **mandarines Dole dans du jus de fruits**, les œufs et la compote de pommes à basse vitesse pendant environ 2 minutes.
3. Vaporiser un plat d'hôtel de taille normale, d'une profondeur de 2 ½ pouces, pour 54 portions. Transférer la pâte à gâteau dans le plat et cuire au four pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir sur une grille.
4. Dans un bol de taille moyenne, mélanger **l'ananas broyé Dole dans du jus de fruits** et la préparation pour pouding à la vanille. Incorporer la garniture fouettée jusqu'à ce qu'elle soit tout juste mélangée et étaler sur le gâteau. Mettre au réfrigérateur pendant au moins 1 heure et laisser refroidir à une température inférieure à 4 °C/40 °F jusqu'au moment de servir.

5. Découper le gâteau en 6 × 9 morceaux dans le plat d'hôtel pour obtenir des portions de 2 po × 2 po.

PCC : Garder à une température inférieure à 4 °C/40 °F.

REMARQUE : Jeter après 3 jours au réfrigérateur.

Suggestions de garniture et de présentation : Peut être garni de noix de coco grillée et/ou d'un morceau d'ananas ou d'une tranche de mandarine.



Gâteau au fromage avec garniture aux pêches et aux biscuits graham

28 PORTIONS 30 MINUTES

DESSERTS

INGRÉDIENTS

1	Gâteau au fromage à la crème française, surgelé, (8 po × 15 po)	1
6 tasses	**Dole Pêches tranchées dans du sirop léger,** égouttées, jeter le jus	1,5 L
1 ¼ tasse	Miettes de biscuits graham	200 g (320 mL)
2/3 tasse	Cassonade	70 g
2 c. à thé	Cannelle	7 g
2 c. à thé	Extrait de vanille	10 mL
1/2 tasse	Margarine, fondue	125 mL
Facultatif	Sirop de décoration aromatisé au caramel (ou à la vanille)	

PRÉPARATION

Se laver les mains avant de commencer la préparation et désinfecter les surfaces et équipements.

1. La veille, décongeler le gâteau au fromage et le mettre au réfrigérateur à une température inférieure à 4 °C/40 °F.
2. Ouvrir la boîte de **Dole Pêches tranchées dans du sirop léger**, égoutter et jeter le jus. Réfrigérer à une température inférieure à 40 °F/4 °C jusqu'au moment de l'utilisation.
3. Dans un bol, mélanger les miettes de biscuits graham, la cassonade, la cannelle et l'extrait de vanille. Faire fondre la margarine et l'ajouter au mélange de miettes; mélanger à l'aide d'une fourchette; réserver.
4. Répartir les deux tiers du mélange de miettes de biscuits graham sur le gâteau au fromage. Recouvrir les pêches en dés du mélange de miettes, puis mettre le tiers restant du mélange de miettes sur les pêches. Couvrir d'un film et laisser refroidir à une température inférieure à 4 °C/40 °F pendant au moins 2 heures.
5. Au moment du service, couper chaque gâteau en 4 par 7 pour obtenir 28 portions (2 po × 2 po).

PCC : Garder à une température inférieure à 4 °C/40 °F.

REMARQUE : Jeter après 2 jours au réfrigérateur.

Suggestions de garniture et de présentation : Peut être garni d'un filet de sirop de décoration au caramel ou à la vanille et d'une cuillerée de garniture fouettée.



Flocons d'avoine chauds et poires épicées

25 PORTIONS 10 MINUTES

INGRÉDIENTS

⅔ d'une boîte de 100 oz	**Poires en dés Dole dans du jus de fruits,** égouttées, réserver le jus	⅔ d'une boîte de 100 oz
3 ¾ tasses	Eau	950 mL
1 c. à thé	Sel	5 mL
3 1/3 tasses	Flocons d'avoine à cuisson rapide	850 mL
1/3 tasse	Margarine	75 mL
1/3 tasse	Cassonade	75 mL
1 c. à soupe	Cannelle	15 mL
1 c. à soupe	Muscade	15 mL

PRÉPARATION

Se laver les mains avant de commencer la préparation et désinfecter les surfaces et équipements.

1. Ouvrir la boîte de **poires en dés Dole dans du jus de fruits** et l'égoutter, en réservant ½ (125 mL) de jus pour l'étape suivante.
2. Dans une grande marmite, verser le jus réservé, l'eau et le sel; porter à ébullition. Ajouter les flocons d'avoine à cuisson rapide, réduire le feu et laisser mijoter en remuant constamment pendant 1 à 3 minutes. Retirer du feu, transférer dans la ou les cantines, couvrir et maintenir à une température supérieure à 60 °C/140 °F jusqu'au moment de servir.
3. Dans une poêle à feu moyen, faire fondre la margarine, la cassonade, la cannelle et la noix de muscade. Ajouter les **poires en dés Dole** au mélange et faire sauter pendant environ 2 à 4 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit légèrement caramélisé. Transférer dans une ou des cantines et couvrir. Maintenir à une température supérieure à 60 °C/140 °F jusqu'au moment de servir. Ce plat peut être préparé à l'avance et réchauffé avant le service.
4. Au point de service, mesurer 125 ml/½ tasse de flocons d'avoine avec une louche de 4 oz et garnir de 60 ml/¼ tasse de poires épicées à l'aide d'une cuillère n° 16.

PCC: Maintenir à une température supérieure à 140 °F/60 °C pendant un maximum de 4 heures. Les températures devraient être relevées toutes les 2 heures pendant la durée de retenue. Le maintien à la bonne température ne pose aucun problème de sécurité alimentaire; les longues durées de retenue des aliments chauds peuvent nuire à la qualité des aliments.

PCC : REFROIDISSEMENT : Le produit doit passer de 140 °F/60 °C à 70 °F/21 °C en 2 heures et de 70 °F/21 °C à 40°F/4 °C en 4 heures. **PCC-RÉCHAUFFAGE :** Jusqu'à une température interne de 165 °F/74 °C dans les 2 heures, maintenue pendant au moins 15 secondes, une seule fois. **REMARQUE** : Consulter les règlements locaux ou régionaux en matière de santé publique pour obtenir les limites de durée de retenue des aliments chauds.

Suggestions de garniture et de présentation : Peut être garni d'une pincée de cannelle ou de sirop; servir avec du lait ou une cuillerée de yogourt à la vanille sur le dessus.