



Mode de préparation :

Pour toutes les purées à cuire – viande, légumes, déjeuners et spécialités

Visitez notre site Web : www.medtrition.com, et visionnez des vidéoclips sur diverses techniques de préparation.

LIGNE D'ASSISTANCE TÉLÉPHONIQUE sur les purées : 1-877-271-3570

Avez-vous des questions sur la préparation des purées? Faites appel à notre service d'assistance téléphonique, disponible du lundi au vendredi, de 8 h à 16 h, heure de l'Est. Call our Hot Line for answers 8 AM to 4 PM EST M-F

- Comme le rendement peut varier d'un appareil à l'autre, il peut être nécessaire de corriger légèrement le temps de cuisson pour obtenir un résultat parfait. Consulter le tableau au verso pour connaître le temps et la température de cuisson appropriés selon l'appareil utilisé. La température de cuisson peut varier d'un appareil à l'autre.
 - **Pour obtenir un résultat parfait, il est recommandé de cuire tous les mets dans leur moule et sans les décongeler au préalable.**
 - Avant la cuisson, tapoter le moule congelé jusqu'à ce que le contenu se décolle des parois. Ainsi, la purée collera moins au moule pendant la cuisson.
 - Si on préfère décongeler le produit avant la cuisson, le mettre au réfrigérateur 24 heures avant la cuisson.
 - Le produit cuit doit atteindre une température interne d'au moins 74°C (165°F). (77 à 82°C {170 à 180°F} pour le macaroni au fromage et le spaghetti sauce à la viande).
 - Toujours utiliser un thermomètre correctement calibré pour vérifier la température.
 - Après la cuisson, soulever un coin de l'opercule pour permettre à la vapeur de s'échapper, puis laisser la portion reposer de 3 à 5 minutes. Retirer complètement l'opercule; écarter les parois du moule pour décoller le produit; renverser le moule et le tapoter pour démouler le produit.
 - **Éviter de trop cuire le produit, afin qu'il ne déborde pas du moule.**
-

Au micro-ondes (1400 watts) : (*directement du congélateur*) Mettre la portion de purée au four, opercule vers le haut. Ne pas retirer ni perforer l'opercule. À PUISSANCE MOYENNE, cuire la portion jusqu'à ce que sa température interne atteigne 74°C (165°F). (77 à 82°C {170 à 180°F} pour le macaroni au fromage et le spaghetti sauce à la viande).

ÉVITER DE TROP CUIRE. Après la cuisson, soulever un coin de l'opercule pour permettre à la vapeur de s'échapper, puis laisser la portion reposer de 3 à 5 minutes. Retirer complètement l'opercule; écarter les parois du moule pour décoller le produit; renverser le moule et le tapoter pour démouler le produit.

Mise en garde : Ne pas cuire plus de 340 g (12 oz) de pâtes à la fois au micro-ondes. **Pour préparer 3 portions : Directement du congélateur :** À PUISSANCE MAXIMALE, cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne 74°C (165°F). (77 à 82°C {170 à 180°F} pour le macaroni au fromage et le spaghetti sauce à la viande).

Cuiseur à vapeur / Four à convection / Four ordinaire : (*directement du congélateur*)

Mettre la portion de purée dans un plat de cuisson, opercule vers le haut. Ne pas retirer ni perforer l'opercule. Au four préchauffé, cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne 74°C (165°F). (77 à 82°C {170 à 180°F} pour le macaroni au fromage et le spaghetti sauce à la viande). ÉVITER DE TROP CUIRE. Après la cuisson, soulever un coin de l'opercule pour permettre à la vapeur de s'échapper, puis laisser la portion reposer de 3 à 5 minutes. Retirer complètement l'opercule; écarter les parois du moule pour décoller le produit; renverser le moule et le tapoter pour démouler le produit.

Produit dégelé : Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne 74°C (165°F). (77 à 82°C {170 à 180°F} pour le macaroni au fromage et le spaghetti sauce à la viande).

Mise en garde : Cuisson au four ordinaire : Placer la portion à au moins 15 cm (6 po) de l'élément chauffant.

Sur la cuisinière : (*directement du congélateur, ou produit dégelé*) Verser 2,5 cm (1 po) d'eau dans un récipient de cuisson. Chauffer à feu moyen jusqu'à ce que l'eau commence à frémir. Déposer la portion de purée dans l'eau, opercule vers le haut. Ne pas retirer ni perforer l'opercule. L'eau ne doit pas couvrir le dessus de la portion. Couvrir le récipient de cuisson avec un couvercle ou une feuille d'aluminium. Laisser mijoter jusqu'à ce que la température interne atteigne 74°C (165°F). (77 à 82°C {170 à 180°F} pour le macaroni au fromage et le spaghetti sauce à la viande). ÉVITER DE TROP CUIRE. Après la cuisson, soulever un coin de l'opercule pour permettre à la vapeur de s'échapper, puis laisser la portion reposer de 3 à 5 minutes. Retirer complètement l'opercule; écarter les parois du moule pour décoller le produit; renverser le moule et le tapoter pour démouler le produit.

Maintien dans une table à vapeur : (*maintien à la température de service seulement*)

Le produit maintenu à la température de service dans une table à vapeur doit toujours être laissé dans son moule couvert, afin qu'il ne s'assèche pas. Peut être maintenu jusqu'à 1,5 heure dans une table à vapeur chauffée à au moins 60°C (140°F). Placer le produit dans un récipient, puis ajouter de 85 à 113 ml (3 à 4 oz liq.) d'eau, afin de maintenir le milieu humide. Couvrir d'une feuille d'aluminium ou d'un couvercle entre les services.

Remise en température : Pour assurer la qualité et la salubrité du produit, le cuire jusqu'à ce que sa température interne atteigne au moins 74°C (165°F). (77 à 82°C {170 à

180°F} pour le macaroni au fromage et le spaghetti sauce) avant de le démouler, de dresser l'assiette et de remettre le tout en température.

Suivre les directives du fabricant de l'appareil pour remettre le produit en température de façon optimale.

Produit démoulé : (directement du congélateur, seulement)

IMPORTANT : Les produits suivants ne peuvent PAS être préparés DÉMOULÉS : œufs, macaroni au fromage, spaghetti sauce à la viande, gaufre, pain, pain doré, pizza.

Placer la portion de purée congelée dans un plat de cuisson antiadhésif ou légèrement graissé. Pour éviter que le produit ne fasse une croûte, verser une petite quantité d'eau dans le plat (85 à 113 ml {3 à 4 oz liq.} pour un plat d'hôtel standard de 30 x 50 cm [12 x 20 po], puis couvrir d'une feuille d'aluminium. Cuire à 135°C (275°F) jusqu'à ce que la température interne atteigne 74°C (165°F). (77 à 82°C {170 à 180°F} pour le macaroni au fromage et le spaghetti sauce à la viande). Temps de cuisson approximatif : 1 heure 20 minutes. Découvrir et servir.

Mise en garde : LE PRODUIT SERA LÉGÈREMENT DÉFORMÉ PAR CE MODE DE CUISSON.

Produit dégelé : LE PRODUIT NE PEUT PAS ÊTRE DÉMOULÉ S'IL EST DÉGELÉ.

Pour les fruits et desserts ne nécessitant pas de cuisson

Directement du congélateur, seulement : Retirer l'opercule; écartez les parois du moule pour décoller le produit; renverser le moule, puis pousser fermement sur le fond du moule pour démouler le produit. Une fois le produit démoulé, le dégeler environ 1 heure au réfrigérateur avant de le servir. NE PAS DÉGELER LE PRODUIT DANS SON MOULE.

On peut aussi laisser l'opercule sur le moule, renverser le moule, puis faire couler de l'eau tiède quelques secondes sur le fond. Ensuite, retirer l'opercule, renverser le moule, puis démouler le produit. NE PAS DÉGELER LE PRODUIT DANS SON MOULE.

.....
Beaucoup d'établissements ajoutent une garniture ou une sauce à leurs purées, afin de les rendre plus attrayantes et de stimuler l'appétit des patients. Nous pensons que c'est une excellente idée, mais nous vous rappelons de vous assurer que vos garnitures conviennent aux personnes atteintes de dysphagie.

Toutes nos purées satisfont à la norme Level  PUREED de l'IDDSI.

FORMAT PORTION (oz.) DESCRIPTION	FOUR ORDINAIRE 235° F		FOUR À CONVECTION 235° F		MICRO-ONDES (1,400 WATT)		CUISEUR À VAPEUR / CUISINIÈRE							
	CONGELÉ TEMP °F	DÉGELÉ TIME	CONGELÉ TEMP °F	DÉGELÉ TIME	CONGELÉ Puiss. moyenne TIME	DÉGELÉ Puiss. moyenne TIME	CONGELÉ TEMP °F	DÉGELÉ TIME	CONGELÉ TEMP °F	DÉGELÉ TIME				
PURÉES DE VIANDE														
3 Dinde rôtie	235	30-35	235	25-30	235	25-30	235	25-30	5	3-3 ½	212	25-30	212	25-30
3 Porc à la paysanne	235	30-35	235	25-30	235	25-30	235	25-30	5	3-3 ½	212	25-30	212	25-30
3 Jambon cuit	235	30-35	235	25-30	235	25-30	235	25-30	5	3-3 ½	212	25-30	212	25-30
3 Filet de poisson	235	30-35	235	25-30	235	25-30	235	25-30	5	3-3 ½	212	25-30	212	25-30
3 Rôti de bœuf	235	30-35	235	25-30	235	25-30	235	25-30	5	3-3 ½	212	25-30	212	25-30
3 Poulet du Sud	235	30-35	235	25-30	235	25-30	235	25-30	5	3-3 ½	212	25-30	212	25-30
3 Galette de bœuf	235	30-35	235	25-30	235	25-30	235	25-30	5	3-3 ½	212	25-30	212	25-30
PURÉES DE LÉGUMES														
3,2 Asperges	235	30-35	235	25-30	235	25-30	235	25-30	5	3-3 ½	212	25-30	212	25-30
3,2 Betteraves	235	30-35	235	25-30	235	25-30	235	25-30	5	3-3 ½	212	25-30	212	25-30
3,2 Chou-fleur	235	30-35	235	25-30	235	25-30	235	25-30	5	3-3 ½	212	25-30	212	25-30
3,2 Carottes glacées	235	30-35	235	25-30	235	25-30	235	25-30	5	3-3 ½	212	25-30	212	25-30
3,2 Haricots verts	235	30-35	235	25-30	235	25-30	235	25-30	5	3-3 ½	212	25-30	212	25-30
3,2 Mais en épis	235	30-35	235	25-30	235	25-30	235	25-30	5	3-3 ½	212	25-30	212	25-30
3,2 Pois assaisonnés	235	30-35	235	25-30	235	25-30	235	25-30	5	3-3 ½	212	25-30	212	25-30
3,2 Patate douce	235	30-35	235	25-30	235	25-30	235	25-30	5	3-3 ½	212	25-30	212	25-30
3,2 Brocoli du jardin	235	30-35	235	25-30	235	25-30	235	25-30	5	3-3 ½	212	25-30	212	25-30
PURÉES DÉJEUNER														
3 Œufs brouillés	235	30-35	235	25-30	235	25-30	235	25-30	5	3-3 ½	212	25-30	212	25-30
3 Chapelet de saucisses	235	30-35	235	25-30	235	25-30	235	25-30	5	3-3 ½	212	25-30	212	25-30
3 Tranche de bacon	235	30-35	235	25-30	235	25-30	235	25-30	5	3-3 ½	212	25-30	212	25-30
3 Pain doré cannelle	235	30-35	235	25-30	235	25-30	235	25-30	5	3-3 ½	212	25-30	212	25-30
2,5 Gaufre	235	30-35	235	25-30	235	25-30	235	25-30	5	3-3 ½	212	25-30	212	25-30
2,5 Crêpe	235	30-35	235	25-30	235	25-30	235	25-30	5	3-3 ½	212	25-30	212	25-30
3 Omelette au fromage	235	30-35	235	25-30	235	25-30	235	25-30	5	3-3 ½	212	25-30	212	25-30
SPÉCIALITÉS (PURÉES)														
3 Pain genre maison	235	30-35	235	25-30	235	25-30	235	25-30	5	3-3 ½	212	25-30	212	25-30
3 Pizza au fromage	235	30-35	235	25-30	235	25-30	235	25-30	5	3-3 ½	212	25-30	212	25-30
4 Macaroni au fromage	235	60	235	60	235	60	235	60	6	4-4 ½	212	35-40	212	35-40
4 Riz	235	60	235	60	235	60	235	60	6	4-4 ½	212	35-40	212	35-40
4 Pâtes nature	235	60	235	60	235	60	235	60	6	4-4 ½	212	35-40	212	35-40
4 Spaghetti viande	235	60	235	60	235	60	235	60	6	4-4 ½	212	35-40	212	35-40

TABLE À VAPEUR ET REMISE EN TEMPÉRATURE : SUIVRE LES INSTRUCTIONS AU RECTO.

RAPPEL : Lorsque le produit est congelé, il est utile de tapoter le moule jusqu'à ce que le contenu se décolle. Ainsi, le produit collera moins à la paroi pendant la cuisson.