

2.6 Bavarois / mousse (à la crème fouettée ou aux fruits) / mousse glacée

Ingrédients : Sucre, œufs / ovoproduits, purée de fruits, parfum, lait, crème fouettée, crème, gélatine, jus de citron

- CCP : - ébullition du mélange T° à cœur +85°C
- PrPo : - refroidissement
- conservation

	stockage des produits	(0 - +4°C)		
	▼			
	sortie des produits	(0 - +4°C)		
	▼			
	préparation matières premières			
	▼			
CCP t° à cœur +86°C	cuisson du mélange		sur base d'œufs mise à ébullition lait et incorporation du mélange œufs / sucre (ajout gélatine)	sur base de fruits mise à ébullition du sirop de glucose et incorporation de la purée de fruits (ajout gélatine)
	▼			
	refroidissement du mélange			
	▼			
	incorporation crème fouettée	>		
	▼			
	emmouillage			▼ surgélation (mousse glacée)
	↙			
utilisation immédiate			↘ conservation réfrigérée t° - 25°C	

Critical Control Point (CCP) - Bavarois / mousse (à la crème fouettée ou aux fruits) / mousse glacée

CCP	Risques potentiels	Maitrise des dangers
CCP Pasteurisation	<ul style="list-style-type: none"> - une cuisson insuffisante n'assure pas de pasteurisation complète - pasteurisation inefficace due au non-respect de la durée et des t° de pasteurisation 	<ul style="list-style-type: none"> - respect strict de la durée et de la t° de pasteurisation - soit maintenir le mélange à une t° de +83°C pendant au moins une minute soit veiller à atteindre une t° à coeur de +86°C
PrPo Refroidissement Conservation	<ul style="list-style-type: none"> - risque de recontamination après pasteurisation, multiplication possible de germes due à un refroidissement trop lent ou conservation prolongée à des t° ambiantes 	<ul style="list-style-type: none"> - stocker en enceinte réfrigérée à des t° < +4°C - stocker à l'étalage en vue de la consommation immédiate (+4 - +6°C)
Surgélation		<ul style="list-style-type: none"> - surgélation à -25°C

REMARQUE

Etant donné que la fabrication des bavarois, mousses et mousses glacées suit les mêmes procédés de fabrication, les présentes instructions valent pour les trois groupes de produits.

Lors de la préparation de la mousse glacée toutefois, la surgélation doit avoir lieu immédiatement après incorporation de la crème fouettée.

DOCUMENTATION RECOMMANDÉE

→ Contrôle des températures (fiche de contrôle)

