

2.7 Sauce / crème anglaise

Ingédients : Sucre, œufs, café, fruits, lait, ovoproduits, praliné, vanille, eau, chocolat, alcool, parfum

- CCP : - échauffement du mélange
- PrPo : - refroidissement
- conservation

stockage des produits	
v	
sortie des produits	
v	
préparation matières premières	
v	
cuisson du lait	
v	
mélange après incorporation du mélange sucre / œufs / parfum	
v	
échauffement du mélange (cuire à la nappe)	CCP t° à cœur +86°C
v	
refroidissement	
v	v
utilisation immédiate	incorporation d'un alcool / d'autres goûts
v	
conservation réfrigérée	

Critical Control Point (CCP) - Sauce / crème anglaise

CCP	Risques potentiels	Maitrise des dangers
CCP Cuisson	<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 non réfrigérée et non protégée 	<ul style="list-style-type: none"> - refroidir rapidement le mélange (+4°C) - conserver le mélange en enceinte réfrigérée (< +4°C) et protégée et l'utiliser dans les 2 jours qui suivent - en cas d'utilisation immédiate le mélange peut être conservé à +4-6°C pour un bref délais - les gâteaux contenant le mélange sont à utiliser dans les 2 jours qui suivent

REMARQUE

Il est indispensable d'utiliser une cuillère propre pour goûter une sauce / crème ne subissant plus de cuisson ultérieure.

DOCUMENTATION RECOMMANDÉE

→ Contrôle des températures (fiche de contrôle)

