

2.3 Crème fouettée

Ingrédients : Sucre, crème fraîche, parfum, sirop de glucose

→ PrPo : - refroidissement



Crème fouettée

PrPo	Risques potentiels	Maitrise des dangers
PrPo Conservation	<ul style="list-style-type: none"> - multiplication de germes si conservation inadéquate de la crème fouettée ou des produits contenant de la crème fouettée 	<ul style="list-style-type: none"> - conserver la crème fouettée à des $t^{\circ} < +4^{\circ}\text{C}$ - conservation des produits contenant de la crème fouettée en enceinte réfrigérée ($+4^{\circ}\text{C}$), $+4 - +6^{\circ}\text{C}$ en cas de consommation immédiate

REMARQUE

Veiller à ne produire de préférence que les quantités de crème fouettée immédiatement utilisables. Il est recommandé d'utiliser des machines à chantilly réfrigérantes.

Il est impératif que l'hygiène des machines et des distributeurs automatiques de chantilly soit irréprochable.

DOCUMENTATION RECOMMANDÉE

→ Contrôle des températures

