

## 2.5 Crème glacée (aux œufs et aux fruits)

**Ingrédients :** Sucre, lait, œufs, stabilisateurs, sirop glucose, crème fraîche, fruits, arômes / parfums

- CCP : - pasteurisation
- PrPo : - refroidissement
- conservation

stockage des produits	(0 - +4°C)		
▼			
sortie des produits	(0 - +4°C)		
▼			
préparation matières premières			
▼			
pesée du sucre	pesée du lait	pesée ovoproduits liquides	
pesée de la crème fraîche	cassage, pesée, séparation œufs	pesée ovoproduits déshydratés	
▼			
mélanger			
▼			
pasteurisation	CCP		
▼	t° à cœur +86°C		
refroidissement			
▼			
homogénéisation			
▼			
incorporation des fruits			
▼			
maturation			
▼			
turbinage			
▼			
emmouillage			
▼			
conservation / mise en vente			

## Critical Control Point (CCP) - Crème glacée (aux œufs et aux fruits)

CCP	Risques potentiels	Maitrise des dangers
CCP Cuisson	<ul style="list-style-type: none"> <li>- une cuisson insuffisante n'assure pas de pasteurisation complète</li> <li>- pasteurisation inefficace due au non-respect de la durée et des t° de pasteurisation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- respect strict de la durée et de la t° de pasteurisation</li> <li>- 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</li> </ul>
PrPo Refroidissement Conservation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- risque de recontamination après pasteurisation</li> <li>- multiplication possible de germes due à un refroidissement trop lent ou à une conservation prolongée à des t° ambiantes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- au cours du refroidissement, la masse de crème glacée doit atteindre une t° de +6°C en moins d'une heure</li> <li>- veiller à respecter les t° et temps suivants : 24h à maximum +6°C 48h à maximum +4°C 72h à maximum +2°C</li> <li>- a crème glacée est à conserver en enceinte réfrigérée à -18°C, elle peut cependant être conservée pour un bref délai à -10°C en cas d'utilisation immédiate</li> </ul>

## REMARQUE

Etant donné que ces produits ne subissent pas de cuisson, leur fabrication doit avoir lieu sur base de matières premières de qualité irréprochable.

Sont à utiliser de l'eau potable pasteurisée (portée à ébullition), de même que des fruits bien nettoyés ou de la purée de fruits de qualité irréprochable.

## DOCUMENTATION RECOMMANDÉE

→ Contrôle des températures (fiche de contrôle)

