

2.9 Parfait

Ingrédients : Sucre, œufs / ovoproduits, crème fouettée, alcool, eau, jaunes d'œufs, parfum

→ CCP : - dissoudre les jaunes d'œufs dans sirop de sucre chaud (86°)

stockage des produits	
v	
sortie des produits	
v	
préparation matières premières	cassage des œufs séparation jaunes d'œufs échauffer sirop de sucre
v	
dissoudre les jaunes d'œufs dans sirop de sucre chaud (+86°C)	CCP
v	
fouettage sous faible échauffement	
v	
poursuivre fouettage jusqu'à refroidissement	
v	
incorporer crème fraîche / parfums / alcools	
v	
emmouillage et surgélation	
v	
utilisation	

Critical Control Point (CCP) - Parfait

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
PrPo Refroidissement Conservation	<ul style="list-style-type: none"> - contamination et conservation inadéquates des fourrages / garnitures (produits semi-finis) en particulier en l'absence de cuisson ultérieure 	<ul style="list-style-type: none"> - veiller à une préparation et une conservation consciencieuse des produits semi-finis

DOCUMENTATION RECOMMANDÉE

→ Contrôle des températures

