

## 2.14 Pâtisseries à base de pâte à frire (beignets, « Berliner », etc)

**Ingrédients :** Farine, eau, confiture, levure, sel, pudding (crème)

→ PrPo : - refroidissement  
- conservation

stockage des produits	✓
sortie des produits	✓
préparation matières premières	✓
préparation de la pâte	✓
repos de la pâte / fermentation	✓
reprise du travail de la pâte	✓
cuisson par friture	✓
fourrage / garniture (confiture / pudding)	✓
vente / conservation	✓

Pâtisseries à base de pâte à frire (beignets, « Berliner », etc)

PrPo	Risques potentiels	Maitrise des dangers
PrPo Refroidissement Conservation	<ul style="list-style-type: none"> <li>- risque de formation de moisissures due à des t° ou une humidité de l'air trop élevées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- stocker les produits à des t° basses adéquates (+4°C) et à un degré d'humidité de l'air pas trop élevé</li> </ul>
uniquement pour pâtisseries contenant de la crème pâtissière	<ul style="list-style-type: none"> <li>- recontamination par des produits contaminés se trouvant à proximité</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- stocker les produits à base de fruits frais à des t° de +4°C</li> <li>- en cas d'exposition visant la consommation directe, conserver à des t° de +4 - +6°C</li> <li>- assurer une séparation entre les différents groupes de produits lors du stockage</li> </ul>

## DOCUMENTATION RECOMMANDÉE

→ Contrôle des températures

