

2.2 Pâte à choux fourrée (p. ex. Eclair)

Ingrédients : Pâte à choux, crème pâtissière, fondant, essence vanille, pâte de cacao, alcool, essence café, essence praliné

→ PrPo : - refroidissement
- conservation

stockage des produits	(0 - +4°C)		
▼			
sortie des produits	(0 - +4°C)		
▼			
préparation matières premières			
▼			
décongeler si nécessaire la pâte à choux	essences		cuisson du fondant
▼			
incorporation de l'essence à la crème pâtissière et mélange			
▼			
fouillage			
▼			
décoration			
▼			
conservation / mise à l'étalage	(0 - +4°C)		

Pâte à choux fourrée (p. ex. Éclair)

PrPo	Risques potentiels	Maîtrise des dangers
Refroidissement Conservation	- multiplication de germes si conservation inadéquate des matières premières, des produits semi-finis (pâte à choux, crème ou décoration) ainsi que des produits finis (t° > +4 - +6°C ou conservation prolongée à t° ambiante)	- conserver les matières premières et / ou produits semi-finis en enceinte réfrigérée (+4°C) après achèvement - conserver les produits finis en enceinte réfrigérée (+4°C) (ou à (+4 - +6°C) en cas de consommation immédiate)

DOCUMENTATION RECOMMANDÉE

→ Contrôle des températures

