

2.12 Pâtisseries à base de pâte feuilletée (fourrées aux fruits / à la crème)

Ingédients : Farine, beurre, fruits, glaçage, sucre, œufs, fourrage / garniture

→ PrPo : - refroidissement
- conservation

stockage des produits
✓
sortie des produits
✓
préparation matières premières
✓
préparation de la pâte
✓
repos de la pâte (en enceinte réfrigérée)
✓
reprise du travail de la pâte
✓
ajout de fruits / autre fourrage / garniture
✓
(glaçage des fruits)
✓
cuisson
✓
refroidissement
✓
ajout de fruits / autre fourrage / garniture
✓
(glaçage des fruits)
✓
vente / conservation

Pâtisseries à base de pâte feuilletée (fourrées aux fruits / à la crème)

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

REMARQUE

Ces instructions concernent tous les produits de boulangerie à base de pâte feuilletée, de même que les viennoiseries, biscuits... et gâteaux simples ou fourrés (aux fruits, à la crème).

Les garnitures peuvent soit être introduites dans les produits avant leur cuisson, soit être étalées sur la pâte refroidie.

DOCUMENTATION RECOMMANDÉE

→ Contrôle des températures

