

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

Ingrédients : Farine, levure, fruits, noix, sucre, sel, raisins secs, fourrage / garniture à la crème, eau, lait

→ PrPo : - refroidissement
- conservation

v

stockage des produits

v

sortie des produits

v

préparation matières premières

v

préparation de la pâte

v

repos de la pâte / fermentation

v

reprise du travail de la pâte

v

ajout de fruits / autre fourrage / garniture

v

(glaçage des fruits)

v

cuisson

v

refroidissement

v

ajout de fruits / autre fourrage / garniture

v

(glaçage des fruits)

v

vente / conservation

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

PrPo	Risques potentiels	Maîtrise 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 les 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

Les instructions suivantes concernent la fabrication de tout genre de produits de boulangerie à base de pâte levée, tels les viennoiseries (« streusel ») et gâteaux simples ou fourrés (aux fruits, à la crème), brioches, gâteaux aux raisins secs...

Les pâtisseries à base de pâte levée peuvent soit être fourrées avant la cuisson, ce qui se fait couramment, soit être fourrées ou garnies après refroidissement de la pâte.

DOCUMENTATION RECOMMANDÉE

→ Contrôle des températures

