

2.4 Crème au beurre

Ingrédients : Sucre, œufs, lait, parfum, beurre, ovoproduits liquides / déshydratés, eau

- CCP : - cuisson / mélange avec les oeufs
- PrPo : - refroidissement
- conservation

	stockage des produits	(0 - +4°C)		
	↓			
	sortie des produits	(0 - +4°C)		
	↓			
	préparation matières premières			
	↓			
	pesée du sucre	pesée du lait	pesée ovoproduits liquides	
	tempérage, pesée du beurre	cassage, pesée des œufs	pesée ovoproduits déshydratés	
	↓			
	cuisson du sucre	t° +123°C		
	↓			
	mélange avec les œufs	CCP t° à cœur +86°C (effet pasteurisant)		
	↓			
	mélange avec le beurre			
	↓			
	ajout éventuel de parfum			
↙				↘
utilisation immédiate	(+4 - +6°C)	refroidissement	conservation	(0 - +4°C)

Critical Control Point (CCP) - Crème au beurre

CCP	Risques potentiels	Maitrise des dangers
CCP Cuisson	<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 - maintenir le mélange pendant au moins une minute à +83°C, soit veiller à atteindre une t° à coeur de +86°C
PrPo Refroidissement Conversation	<ul style="list-style-type: none"> - multiplication possible de germes, si réfrigération insuffisante ou si procédés répétés de réchauffement et refroidissement 	<ul style="list-style-type: none"> - veiller à conserver les produits en enceinte réfrigérée (+4°C) - +4 - +6°C en cas de consommation immédiate - ne sortir de l'enceinte réfrigérée que les quantités immédiatement utilisables

DOCUMENTATION RECOMMANDÉE

→ Contrôle des températures

