

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"> - 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 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

DOCUMENTATION RECOMMANDÉE

→ Contrôle des températures

