

CHEESE CAKE MAISON*

Cheese cake*

Famille : DESSERT
Sous-famille : PATISSERIE MAISON
Version :

Modifié le 22/04/2016 par VERQUIN.X

Convive :

ADULTE

POUR 100 PORTIONS

1	Marchandise	Quantité	Unité de production
	BEURRE RI 250GR*	0,800	KILO
	BISCUIT SPECULOOS PQT *	1,000	KILO
	FARINE*	1,000	KILO
	FROMAGE BLANC FERMIER BIO*	7,000	KILO
	OEUF BLANC LIQUIDE*	2,500	LITRE
	OEUF JAUNE LIQUIDE*	2,500	LITRE
	SUCRE SEMOULE*	2,300	KILO

	Unitaire	Total
Poids brut	0,000 Kg	0,000 Kg
Unité de mesure	0,120 Kg	12,00 Kg

Diététique :

PROTIDES (Gr)	GLUCIDES (Gr)	LIPIDES (Gr)	CALCIUM (Mg)	VITAMINE (Mg)
10,115	39,622	16,570	110,866	0,000
FER (Mg)	ALCOOL (Gr)	SODIUM (Mg)	MAGNESI (Mg)	SUCRES (Gr)
1,612	0,000	43,539	11,032	25,518
FIBRES (Gr)	ACIDES (Gr)			
0,390	7,719			
KiloCalories	348	KiloJoules	1 455	

Notes :

pour environ 30 gastro H65 effectif complet en temps scolaire - Recette: (pour le pâtissier si il a oublié)

- BLANCHIR LE JAUNE D'OEUF AVEC LE SUCRE - AJOUTER LA FARINE POUR OBTENIR UNE PÂTE LISSE - AJOUTER LE FROMAGE BLANC - MONTER LES BLANCS D'OEUF EN NEIGE FERME ET AJOUTER A L'APPAREIL - DANS LE FOND DES GASTROS AJOUTER LES SPECULOOS EMMIETTES ARROSES DE BEURRE FONDU - CUIRE DANS FOUR A 180° - VERIFICATION DE LA CUISSON AVEC LA POINTE DU COUTEAU - LE CHEF

HACCP :

- ENREGISTREMENTS ET NON-CONFORMITES

- En cas de Non-conformité constatée sur un produit ou autre; en sortie de magasin, en production ou en allotissement pour les offices, veuillez en premier lieu avertir la direction et remplir correctement les fiches suivantes **06-ENR-NONCONFORM-MAG, 07-ENR-NONCONFORM-PROD, 08-ENR-NONCONFORM-OFF**

- Les plats témoins en analyse sont répertoriés sur un menu vierge à ranger dans le classeur HACCP du bureau à l'économat et en respectant la procédure **31PROC-REPAS TEMOIN**

- Lors d'une remise en T° de plat veuillez respecter la procédure **PROC-REMIS-T°C** et notifier dans l' **ENRb-T°C-SUIVI-REMIST°** les courbes de temps/températures. Classer ce document dans le classeur HACCP prévu à cette effet dans le bureau de l'économat.

- Lors d'un refroidissement de plat veuillez respecter la procédure **PROC-CELLUL-REFROID** et notifier dans l' **ENRa-T°C-SUIVI-REFROID** les courbes de temps/températures. Classer ce document dans le classeur HACCP prévu à cette effet dans le bureau de l'économat.

- Veuillez compléter les enregistrements suivant **ENR-T°C-CF-POSITIVE; ENR-T°C-CF-NEGATIVE** et **ENR-T°C-SUIVI-PROD** pour la production et les procédures **ENR-T°C-LIAISON; ENR-T°C-DISTRIB-OFF** et **SELF** pour le suivi des températures lors des transports.

- RISQUES ET MESURES PREVENTIVES

- Veillez à la conformité des températures à tous les stades de la fabrication et de remise en T° des plats en respectant les procédures **N°09 PROC-CONTROL-T°C-STOCK** Afin d'assurer le respect de la chaîne du froid pour les produits périssables en stockage Chambres froides et armoires positives et négatives de production; **N°11 PROC-PRISE-T°C-PROD** pour contrôler la température à chaque étape de la fabrication et **N°22 PROC-REMIS-T°C** pour le respect de la remise en température d'un plat.

-attention aux contaminations par le matériel et les ustensiles. Respecter les Procédures **PROC-MAINTENAN-MATER** pour la maintenance du matériel; **PROC-PLAN-NETTOYAGE** pour le nettoyage de la cuisine centrale; **PROC-DESINF-SONDE** pour l'entretien et la désinfection des sondes de T°; **PROC-DESINF-RECIP-PROD** pour le nettoyage et la désinfection des matériels de production et la **PROC-PRELEV-SURFACE** pour l'auto-contrôle de la propreté bactériologique des matériels.

- Contamination par l'ouvre boîte ou les couvercles des boites de conserves, les poches sous vide. Veuillez respecter les procédures **PROC-DECONDITION°** et **PROC-DECARTONNAGE**

- Attention aux contaminations par les herbes fraîches et les crudités en appliquant la procédure de lavage et de désinfection **N°15 PROC-LAV-DESINF-LEGUM**
- Respecter la procédure de décongélation **N°16 PROC-DECONGELATION**
- Veillez à l'application des procédures de lavage des mains **N°03 PROC-LAVAGE-MAINS** et du protocole d'hygiène du personnel **N°28 PROC-HYGIEN-PERSO**