

TROPICAL CARROT CAKE COCONUT CREAM CHEESE*

Famille :

DESSERT

Tropical carrot cake coconut cream cheese*

Sous-famille :

PATISSERIE MAISON

Version :

Modifié le 09/05/2016 par VERQUIN.X

Convive :

ADULTE

POUR 100 PORTIONS

1	Marchandise	Quantité	Unité de production
	BEURRE RI 250GR*	0,600	KILO
	BICARBONAT DE SOUDE*	0,070	KILO
	CANNELLE MOULUE*	0,070	KILO
	CAROTTE CRUE BIO*	2,400	KILO
	COMPOTE DE POMMES - BTE 5/1*	1,800	KILO
	FARINE*	2,100	KILO
	FROMAGE PHILADELPHIA*	1,400	KILO
	GINGEMBRE MOULU*	0,070	KILO
	HUILE DE TOURNESOL*	1,800	LITRE
	LEVURE CHIMIQUE 11 GR*	0,132	KILO
	MUSCADE POWDRE*	0,070	KILO
	NOIX DE COCO RAPEE 1 KG*	0,500	KILO
	OEUF LIQUIDE ENTIER*	1,200	LITRE
	SEL FIN*	0,030	KILO
	SUCRE CASSONNADE*	1,600	KILO
	SUCRE GLACE*	3,600	KILO
	VANILLE LIQUIDE*	0,090	LITRE

	Unitaire	Total
Poids brut	0,175 Kg	17,500 Kg
Unité de mesure	0,150 Kg	15,00 Kg

Diététique :

PROTIDES (Gr)	GLUCIDES (Gr)	LIPIDES (Gr)	CALCIUM (Mg)	VITAMINE (Mg)
5,245	72,760	29,315	36,245	2,817
FER (Mg)	ALCOOL (Gr)	SODIUM (Mg)	MAGNESI (Mg)	SUCRES (Gr)
1,200	0,002	246,957	18,176	54,290
FIBRES (Gr)	ACIDES (Gr)			
1,676	7,556			
KiloCalories	576	KiloJoules	2 407	

Notes :

Laver et râper les carottes.

Mélanger la farine, la levure, le bicarbonate de soude, le sel et les épices. Blanchir les oeufs avec le sucre, puis ajouter l'huile, la vanille, la compote de pommes. Incorporer ce mélange humide au mélange farine, ajouter les carottes, puis verser la préparation dans des gastro préalablement beurrés et farinés. Cuisson au four pendant 30 à 40 minutes à 180°. Insérer une pointe de couteau au centre du gâteau pour vérifier la cuisson. A démouler tiède sur une grille.

Préparer le "frosting au cream cheese". Fouetter au batteur le beurre pommade, puis ajoute le fromage nature (les deux doivent être à la même température sinon il y aura des grumeaux). Ajouter ensuite la vanille puis le sucre glace en plusieurs fois. Étaler maintenant le glaçage d'abord à la poche puis lisser avec une spatule sur un gâteau bien refroidi.

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

- Veuillez 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**
- Veuillez 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**