

CARRÉ AU CITRON MAISON*

Carré au citron maison*

Famille : DESSERT
Sous-famille : PATISSERIE MAISON
Version : xv inco

Modifié le 06/12/2016 par VERQUIN.X

Convive :
PRIMAIRE

POUR 100 PORTIONS

1	Marchandise	Quantité	Unité de production
	BEURRE RI 250GR*	1,000	KILO
	CITRON*	1,000	KILO
	FARINE DE MAÏS*	0,200	KILO
	FARINE*	2,200	KILO
	OEUF LIQUIDE ENTIER*	3,000	LITRE
	ORANGE*	1,800	UNITE
	SEL FIN*	0,024	KILO
	SUCRE GLACE*	0,320	KILO
	SUCRE SEMOULE*	2,500	KILO

	Unitaire	Total
Poids brut	0,105 Kg	10,500 Kg
Unité de mesure	0,100 Kg	10,00 Kg

Diététique :

PROTIDES (Gr)	GLUCIDES (Gr)	LIPIDES (Gr)	CALCIUM (Mg)	VITAMINE (Mg)
5,791	45,849	11,398	28,607	6,154
FER (Mg)	ALCOOL (Gr)	SODIUM (Mg)	MAGNESI (Mg)	SUCRES (Gr)
0,746	0,000	129,887	11,984	28,954
FIBRES (Gr)	ACIDES (Gr)			
1,161	6,255			
KiloCalories	309	KiloJoules	1 292	

Notes :

Préchauffer le four à 180°-

Pour la Pâte: Mettre la farine (3.75 kg pour 100 adultes; le reste prévu soit 1.25 kg est pour la crème citron), la maizena, le sel, le beurre coupé en cubes et le sucre glace dans le batteur et mélanger l'ensemble à la feuille (on obtiens une sorte de chapelure) - Mettre une feuille sulfurisé dans le fond d'une plaque gastro 65 et verser la pâte et tasser (épaisseur de moins d'1 cm) - Mettre à cuire la pâte à sec pendant environ 20mn -

Le flan citron: fouetter ensemble les oeufs, le sucre, la farine, et les jus de citron et d'orange - Verser sur la pâte et cuire en baissant le four à 150° pendant 40 minutes - Sortir le biscuit du four et le démouler à l'envers car la pâte sera revenue au-dessus.

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-SUMI-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-SUMI-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-SUMI-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**