

PLANNING ET RÉALISATION DE LA TARTE CHOCOLAT VIENNOIS



Jour 1 (Lundi)

Achat & fabrication

1. Commande des Marchandises Manquantes
2. Réalisation de la Pâte Sablée Cacao
Batteur + feuille / Laminoir / Chambre froide
3. Réalisation de l'Insert Caramel
Plaque à induction / moules demi sphère / Cellule de refroidissement / Surgélateur
4. Réalisation du Sablé Reconstitué
Batteur + feuille / Laminoir / Robot coupe / Plaque à induction

Jour 2 (Mardi)

Fabrication & cuisson

5. Passage de la Pâte Sablée au Laminoir
Laminoir
6. Fonçage des Fonds de Tarte
Cellule de refroidissement
7. Cuisson des Fonds de Tarte
Four ventilé
8. Découpe du Sablé Reconstitué
9. Réalisation du Crémeux Chocolat
Plaque à induction / mixeur plongeant / Cellule de refroidissement
Chambre froide négative



Jour 3 (Mercredi)

Autres productions

Jour 4 (Jeudi)

Autres productions

Jour 5 (Vendredi)

Montage & vente

11. Réalisation de la Chantilly
Batteur + fouet
12. Montage Final de la Tarte
Chambre froide positive
13. Mise en Boutique et Début de Vente
Vitrine froide



Jour 6 (Samedi)

Montage & vente

11. Réalisation de la Chantilly
Batteur + fouet
12. Montage Final de la Tarte
Chambre froide positive
13. Mise en Boutique et Début de Vente
Vitrine froide



Respecter les règles d'hygiène : lavage des mains régulier, tenue professionnelle propre, poste de travail nettoyé et désinfecté. Vérifier l'état du matériel, respecter la chaîne du froid et éviter les contaminations croisées. Appliquer les consignes de sécurité : manipulation correcte des machines, attention aux surfaces chaudes et maintien d'un environnement de travail propre et sécurisé.