

BONBONS praliné ENROBÉS



HYGIÈNE & SÉCURITÉ

Dans le cadre de la réalisation des bonbons pralinés feuillantine, le respect des règles d'hygiène et de sécurité est indispensable afin de garantir la sécurité sanitaire du consommateur ainsi que la qualité du produit fini.

Cette recette met en œuvre des matières premières sensibles comme les fruits secs, le chocolat et le praliné, qui nécessitent une hygiène rigoureuse, d'autant plus que le praliné est un produit non stérilisé après fabrication.

Par ailleurs, certaines étapes de fabrication, telles que la torréfaction des fruits secs, la réalisation du caramel et le tempérage du chocolat, présentent des risques professionnels (brûlures, projections, mauvaises manipulations).

Il est donc essentiel d'appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité tout au long du processus de fabrication, depuis la préparation du poste de travail jusqu'à la conservation des bonbons

HYGIÈNE

Hygiène du personnel

- Lavage des mains avant le début de la fabrication, après chaque interruption et après manipulation de déchets.
- Ongles courts, propres, sans vernis, pas de bijoux.
- Cheveux attachés et protégés (calot/charlotte).
- Tenue professionnelle propre (veste, tablier).
- Ne pas goûter avec les doigts : utiliser une cuillère propre.

Hygiène du matériel et du poste de travail

- Nettoyage et désinfection du plan de travail avant et après fabrication.
- Matériel propre et parfaitement sec, point crucial pour le praliné (mentionné dans la recette) : mixeur, cuve, spatules.

BONBONS praliné ENROBÉS



- Utilisation de tapis silicone propres pour le caramel.
- Séparation des zones :
 - fruits secs / caramel
 - chocolat tempéré
- Éviter toute présence d'eau dans le chocolat → risque de mottage.

⚠ Le praliné étant un produit non stérilisé après fabrication, toute contamination est définitive

Hygiène des matières premières

- Fruits secs :
 - Stockés dans un endroit sec et propre
 - Torréfiés à 150 °C (destruction partielle des micro-organismes).
- Chocolat :
 - Conservé à l'abri de l'humidité, des odeurs et de la chaleur.
- Feuillantine :
 - Manipulée rapidement pour éviter l'humidité et la perte de croustillant.

⚠ Allergènes majeurs :

- Fruits à coque (amandes, noisettes)
- Lait (chocolat au lait)

👉 Obligation d'information du consommateur.

SÉCURITÉ

Torréfaction (150 °C)

- Utiliser des gants ou maniques pour sortir les plaques du four.

⚠ Risque de brûlures par contact.

Caramel

- Sucre chauffé à très haute température (>170 °C).

⚠ Risque de brûlures graves par projection ou par touché.

BONBONS *praliné* ENROBÉS



Mixage du praliné

- Attendre le refroidissement complet du caramel avant mixage.
- Vérifier que le couvercle du mixeur est bien fermé.
- Ne jamais introduire d'ustensile dans un mixeur en marche.

Fonte du chocolat (micro-ondes)

- Chauffer par étapes courtes.
- Mélanger régulièrement pour éviter la surchauffe.
- Risque de dégradation du chocolat.
- Respect strict des températures :
 - Fonte chocolat : 45–50 °C
 - Tempérage : 27–28 °C puis 31–32 °C
 - Cristallisation : 16–18 °C

⚠ Le respect des températures garantit :

- Stabilité microbiologique
- Bonne conservation
- Qualité finale du produit

Conservation et protection du produit fini

- Bonbons stockés
 - à 16–18 °C
 - à l'abri de l'humidité et de la lumière
- Manipulation avec gants ou pinces.

