

Entremet CRAQUELAIT



FABRICATION & HYGIÈNE

La fabrication de l'entremets Craquelait s'inscrit dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et des principes de la méthode HACCP, applicables en pâtisserie.

CADRE RÉGLEMENTAIRE ET HYGIÈNE GÉNÉRALE

Règles d'hygiène du personnel :

- Avant toute fabrication :
- Lavage soigneux des mains (eau chaude + savon, séchage à usage unique)
- Tenue professionnelle propre : veste, tablier, charlotte
- Ongles courts, sans vernis, absence de bijoux
- Désinfection du plan de travail

Hygiène du matériel et des locaux :

- Matériel propre, sec et désinfecté
- Séparation des zones de travail (cuisson / montage / stockage)
- Respect de la chaîne du froid pour les produits sensibles (œufs, crème, mousses)

FABRICATION DU BISCUIT CACAO

Objectif :

Obtenir une base moelleuse et structurée pour l'entremets.

Matériel utilisé :

- Batteur mélangeur
- Cul-de-poule
- Fouet
- Maryse
- Tamis
- Cadre inox 60 x 40 cm
- Papier cuisson
- Four ventilé

Entremet CRAQUELAIT



Hygiène :

Les œufs sont des denrées à risque élevé (salmonelle).

Hygiène des matières premières :

- Œufs conservés au réfrigérateur ($\leq +4$ °C)
- Vérification de la date de consommation
- Cassage des œufs dans un récipient intermédiaire pour éviter la contamination de la masse en cas d'œuf défectueux

Hygiène du poste de travail :

- Plan de travail nettoyé puis désinfecté avant la fabrication
- Matériel dédié (cul-de-poule, fouet) propre et parfaitement sec
- Séparation stricte des zones :
 - Zone « œufs crus »
 - Zone « produits cuits »

Gestes professionnels :

- Éviter tout contact direct des mains avec l'appareil
- Nettoyage et désinfection immédiats après manipulation des œufs
- Cuisson suffisante (200 °C, 20 min) pour détruire les micro-organismes

⚠ Risque maîtrisé : contamination bactérienne

RÉALISATION DU PRALINÉ FEUILLETINE

Objectif :

Apporter du croustillant et du contraste de texture.

Matériel utilisé :

- Cul-de-poule
- Spatule
- Bain-marie ou micro-ondes
- Palette coudée

Entremet CRAQUELAIT



Hygiène :

Cette étape implique des fruits à coque et du chocolat, sensibles à l'humidité et aux contaminations croisées.

Hygiène du matériel :

- Matériel parfaitement sec (l'humidité fait trancher le chocolat)
- Spatules et cul-de-poule nettoyés et désinfectés avant usage

Prévention des contaminations croisées :

- Travail sur un poste distinct de celui des mousses
- Nettoyage complet du plan de travail avant et après
- Stockage séparé des ingrédients contenant des fruits à coque

Gestion des allergènes :

- Les noisettes sont un allergène majeur
- Identification claire dans la fiche allergènes
- Éviter toute dispersion (poussières, éclaboussures)

⚠ Risque maîtrisé : allergique et microbiologique

RÉALISATION DES MOUSSES AUX TROIS CHOCOLATS

Objectif :

Obtenir des mousses aériennes, stables et régulières.

Matériel utilisé :

- Batteur mélangeur
- Cul-de-poule
- Spatule
- Thermomètre
- Chambres froides positive et négative

Entremet CRAQUELAIT



Hygiène :

Les mousses contiennent crème liquide et jaunes d'œufs, produits très sensibles.

Gestion du froid :

- Crème montée puis conservée immédiatement au réfrigérateur
- Température de travail limitée dans le temps
- Produits hors froid le moins longtemps possible

Organisation du travail :

- Préparation mousse par mousse pour limiter les risques
- Nettoyage et désinfection du matériel entre chaque mousse
- Utilisation de maryses propres pour chaque appareil

Hygiène microbiologique

- Travail rapide pour limiter la prolifération bactérienne
- Respect de la chaîne du froid après fabrication
- Interdiction de recongeler un produit déjà décongelé

⚠ Risque maîtrisé : développement microbien

MONTAGE ET SURGÉLATION

Objectif :

Assurer une superposition nette et une tenue parfaite au glaçage.

Matériel utilisé :

- Cadre inox
- Rhodoïd
- Spatule
- Cellule de surgélation ou congélateur

Entremet CRAQUELAIT



Hygiène :

Le montage est une étape sans cuisson, donc à haut risque sanitaire.

Poste de travail :

- Désinfection obligatoire du plan de travail
- Utilisation de cadres propres et désinfectés
- Port de gants possible pour limiter le contact direct

Méthode de travail :

- Montage réalisé rapidement
- Manipulation douce pour éviter l'échauffement des mousses
- Protection immédiate avant surgélation

Conservation :

- Surgélation rapide entre -18°C et -20°C
- Étiquetage (date, produit)
- Stockage à l'abri des contaminations

⚠ Risque maîtrisé : contamination post-fabrication

RÉALISATION ET APPLICATION DU GLAÇAGE

Matériel utilisé :

- Casserole
- Cul de poule
- Mixeur plongeant
- Thermomètre
- Film alimentaire
- Chambre froide positive et négative
- Spatule coudée

Entremet CRAQUELAIT



Cuisson et hygiène thermique :

- Ébullition du sirop (destruction des germes)
- Température contrôlée du glaçage
- Mixage sans incorporation d'air (risque oxydation)

Stockage du glaçage :

- Filmer au contact
- Refroidissement rapide
- Conservation au réfrigérateur

Application

- Glaçage réalisé sur entremets congelé
- Limitation du temps à température ambiante

⚠ Risque maîtrisé : recontamination et oxydation

GESTION DES ALLERGÈNES

Matériel utilisé :

Conformément au règlement INCO, les allergènes doivent être clairement identifiés :

- Œufs
- Lait et lactose
- Gluten
- Fruits à coque (noisettes)
- Traces possibles de soja

CONCLUSION

La fabrication de l'entremets Craquelait repose sur une organisation rigoureuse, une maîtrise technique des préparations et une application stricte des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, garantissant un produit de qualité, sûr pour le consommateur et conforme aux exigences professionnelles.