|  |
| --- |
| ACTIVITE PROFESSIONNELLE**PANNA COTTA aux fruits rouges**  |
| Nombre de parts | Type de distribution | Température deconservation | *Techniques mises en œuvre* |
| **48** | **Immédiat** | **+ 3 °C** | *Déconditionner des denrées, peser* *Utiliser un produit semi-élaboré**Préparer et dresser des portions individuelles Conduire un refroidissement rapide**Entreposer des préparations suite à un refroidissement rapide* |
| DENREES | QUANTITES | MATERIEL |
| Lait ½ écrémé UHTCrème liquide Préparation pour pot de crèmeSauce aux fruits rouges | ……….……….……….1 L |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **SUCCESSIONS DES OPERATIONS** | **EXIGENCES** |
| 1/ Déconditionner les denrées. Réserver. 2/ Préparer des plateaux les 48 ramequins.Disposer les plateaux sur une échelle.3/ …………………………………… 4/ …………………………………………………………………………………………………………5/ …………………………………………………………………………………………………………6/ …………………………………………………………………………………………………………7/ Refroidissement9/ Décorer avec la sauce aux fruits rouges  10/ Conserver avant distribution | Alsa Panna Cotta 520g 48 portions - Faites de chaque jour un régal avec les desserts Alsa !Veiller à **l’équilibre des préparations**Veiller à la **propreté** des bords Relever les températures **avant et après** **refroidissement**Compléter le document de traçabilitéMaintenir à +**3°C en chambre froide ou vitrine réfrigérée** |

 

En utilisant la fiche technique de la recette de la PANNA COTTA ci-dessus :

1. **Compléter les quantités** nécessaires pour réaliser 48 « panna cotta ».
2. **Compléter la succession** des opérations.
3. **Compléter le matériel** nécessaire pour réaliser cette recette.