|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ACTIVITE PROFESSIONNELLE **PANNA COTTA aux fruits rouges** | | | | | | |
| Nombre de parts | Type de  distribution | Température de  conservation | | | *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 UHT  Crème liquide  Préparation pour pot de crème  Sauce 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/ Refroidissement  9/ 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 traçabilité  Maintenir à +**3°C en chambre froide ou vitrine réfrigérée** |

Une image contenant capture d’écran

Description générée automatiquement 

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.