

NOM :	ACTIVITE PROFESSIONNELLE PALMIER JAMBON FROMAGE	DATE :
Classe :		



Nombre de parts	Type de distribution	Température de conservation	Techniques mises en œuvre
20 (soit 2 palmiers par pers)	Immédiat	+ 63°C	<i>Déconditionner des denrées conservées</i> <i>Utiliser des pâtes prêtes à l'emploi</i> <i>Cuire au four.</i> <i>Préparer et dresser des portions multiportions</i>
DENREES		QUANTITES	MATERIEL
Pâte feuilletée prête à l'emploi Gruyère râpé Tranche de jambon blanc		2 plaques 200 g 6 à 8 tranches	torchon, balance, calottes, couteaux d'office, fourchette, plaques à pâtisserie, papier sulfurisé enduit, plaque à débarrasser, spatule métallique, gants, masque, plateaux, échelle, housse, lingette DDA four à air pulsé, document de traçabilité

SUCCESSIONS DES OPERATIONS	EXIGENCES
1/ Préchauffer le four à 200 °C	Mode air pulsé
2/ Préparer les plaques à pâtisserie	Sur chaque plaque disposer une feuille de papier sulfurisé
3/ Décontaminer et peser les denrées	Décontaminer l'emballage Reporter les informations des étiquettes ou des emballages sur le document de traçabilité
4/ Disposer sur les plaques de pâtes feuilletées une couche de fromage râpé, puis étaler les tranches de jambon blanc sans les faire se chevaucher.	Répartir équitablement le gruyère.
5/ Enrouler la pâte garnie sur elle-même sur 2 des côtés. Les 2 rouleaux ainsi faits doivent se toucher au centre.	Dans le sens de la longueur. (grand côté)
6/ Envelopper ce rouleau dans un papier sulfurisé avec la pâte et placer en cellule de refroidissement afin d'obtenir une température de + 3°C.	Les palmiers seront plus faciles à trancher une fois la préparation solidifiée. Remplir le document de traçabilité.

<p>7/ Couper des tronçons de 5 mm d'épaisseur environ. Placer ces palmiers sur les plaques à pâtisserie</p> <p>8/ Réaliser la cuisson au four : 200°C pendant 10 minutes</p> <p>9/ Conditionner et conserver avant distribution.</p>	<p>Espacer les palmiers car ils gonflent à la cuisson.</p> <p>Respecter les températures et temps de cuisson</p> <p>Maintenir à +63°C à cœur en étuve ou four à +100°C</p>
--	--