

NOM : Classe :	ACTIVITE PROFESSIONNELLE ROULES FEUILLETES AU CHORIZO 	DATE :
-----------------------	--	--------

Nombre de parts	Type de distribution	Température de conservation	Techniques mises en œuvre
20 (soit 2 rouleaux 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 Chorizo œufs frais coquilles		2 plaques 200 g 300 g 2 pièces	torchon, balance, calottes, couteaux d'office, fourchette, plaques à pâtisserie, papier sulfurisé, plaque à débarrasser, spatule métallique, gants, masque, plateaux, échelle, housse, lingette DDA four ou étuve

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 les emballages Reporter les informations des étiquettes ou des emballages sur le document de traçabilité. (produits)
4/ Mixer le chorizo et le gruyère. Ajouter l'œuf battu et mélanger le tout.	Vérifier l'état de fraîcheur de l'œuf. Jeter au plus vite les coquilles. Utiliser le mixeur.
5/ Etaler cette préparation sur la pâte feuilletée. Rouler la pâte sur elle-même de façon à obtenir un boudin.	Utiliser une spatule métallique. Répartir équitablement la préparation.
6/ Envelopper ce rouleau (boudin) dans un papier sulfurisé 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. (refroidissement)

7/ Couper des rondelles de 1 cm d'épaisseur environ. Placer ces palmiers sur les plaques à pâtisserie

8/ Réaliser la cuisson au four : 200°C pendant 10 minutes

9/ Conditionner et conserver avant distribution.

Espacer les roulés car ils gonflent à la cuisson.

Respecter les températures et temps de cuisson.
Vérifier la cuisson.

Maintenir à +63°C à cœur en étuve ou four à +100°C