

NOM :	ACTIVITE PROFESSIONNELLE	DATE :
Classe :	VERRINE « AFTER EIGHT »	
		

Nombre de parts	Type de distribution	Température de conservation	Techniques mises en œuvre
40-45 verrines	Immédiate	+ 3 °C	<i>Déconditionner des denrées conservées</i> <i>Réaliser une préparation à base d'un produit semi élaboré</i> <i>Assembler des aliments</i> <i>Conduire un refroidissement rapide</i> <i>Préparer et dresser des portions individuelles</i> <i>Maintenir en température une préoartion</i>

DENREES	QUANTITES	MATERIEL
Menthe fraîche Préparation pour mousse au chocolat noir déshydraté Lait UHT	5 bottes 1 sachet de préparation 1 L	<i>lingette DDA, calottes, film alimentaire, plaque à débarrasser, couteau d'office, gants, masque, batteur mélangeur, poche à douille + douille cannelée petit modèle + porte poche à douille, docs de traçabilité</i> <i>40-45 verrines, plateaux, échelle, housse cellule de refroidissement, chambre froide positive</i>

SUCCESSIONS DES OPERATIONS	EXIGENCES
1 / Décontaminer la menthe. Réserver. 2 / Déconditionner les denrées. Réserver. 3 / Faire chauffer le lait avec la menthe durant 15 minutes. 4/ Retirer la menthe. Faire refroidir le lait en cellule de refroidissement pour obtenir une température de + 3°C.	Respecter le protocole de décontamination des végétaux. Décontaminer les emballages Remplir le document de traçabilité Se débarrasser au plus vite des déchets. Garder des branches de menthe pour la décoration finale. Remplir le document de traçabilité

<p>5 / Reconstituer la mousse de chocolat noir avec le lait aromatisé à la menthe, en respectant le mode d'emploi indiqué sur l'emballage.</p> <p>6/ Remplir les verrines avec la mousse au chocolat.</p> <p>7/ Décorer les verrines avec une petite feuille de menthe fraîche.</p> <p>8/ Refroidir les verrines en cellule de refroidissement afin d'obtenir +3°C. Réserver avant distribution.</p>	<p>Utiliser le batteur mélangeur.</p> <p>Porter gants et masque. Utiliser la poche à douille afin d'éviter de salir le plan de travail et les verrines. Choisir une douille cannelée de petit diamètre pour la décoration</p> <p>Remplir le document de traçabilité. Maintenir à +3°C en chambre froide ou vitrine réfrigérée</p>
--	---