

Réalisation d'une cuisson au four

On veut cuire au four du café vert en grains.

1- Pesée des matières premières :

Matières premières	Quantité
Café en grains	250 g

2- Protocole de l'opération unitaire : la cuisson

- Faire le vide de ligne pré-fabrication.
- Vérifier la disponibilité de toutes les matières premières.
- Peser les matières premières (réaliser une fiche de pesée par matière première).
- Etaler le café dans un gastronorme
- Réaliser la cuisson (**AQPrMa09**) avec les paramètres suivants :
 - o Cuisson sèche
 - o Température : 250°C
 - o Temps : 15minutes (arrêter avant si le café brule)
- Récupérer le produit fini dans un récipient adapté.
- Peser le produit fini.
- Nettoyer le matériel et les locaux.
- Réaliser le vide de ligne post-fabrication

3- Devenir du produit fini

- Apposer une étiquette sur le récipient de café torréfié en appliquant une DLC de 2 semaines.
- Stocker le café en chambre froide positive pour une utilisation ultérieure.