

Procédure de fabrication d'une terrine de poisson aux légumes

On veut préparer 10 terrines de poisson de 100g chacune.

1- Formulation pour 1 kg:

Produits	Quantité
Thon en boite	400 g
Oeuf	200 g
Lait	150 g
Macédoine de légumes	200 g
Oignon	25 g
Ciboulette	15 g
Poivre	5 g
Sel	5 g
Conditionnement :	Ramequin ou moule en aluminium (portion individuelle)

- Faire les calculs des masses à peser de chaque matière première pour la quantité de produit fini demandée en sachant qu'il y aura 20% de perte lors de la préparation. (donc **il faut majorer les calculs de 20% soit 1,2 kg de terrine finale**)
- Vérifier la disponibilité de toutes les matières premières (articles de conditionnement compris).
- Vérifier la conformité des matières premières et des articles de conditionnement selon **AQ Pr ECF 02**.

2- Protocole de fabrication :

2.1 Opérations préliminaires

- Peser tous les produits, compléter une fiche de pesée par matière première.
- Préparer les articles de conditionnement et le matériel nécessaire.
- Parer les oignons.
- Egoutter le thon et la macédoine.

2.2. Réalisation du mélange

- Dans le bol du cutter (**AQPrMa16**), introduire les œufs et le lait à vitesse lente, sans faire mousser.
- Puis incorporer à vitesse lente les autres matières premières dans l'ordre suivant :
 - o Thon,
 - o Oignon,
 - o Ciboulette, sel poivre,
 - o Macédoine de légume.

2.3. Moulage

- Réaliser le remplissage des ramequins en aluminium individuels en utilisant une poche à douille en faisant le contrôle de la masse (100g par unité).

2.4. Cuisson

- Dans un gastronorme, déposer uniformément les ramequins.
- Ajouter 1 cm d'eau dans le fond du gastronorme afin de réaliser une cuisson au bain marie.
- Préchauffer le four à convection en mode cuisson mixte : 210°C et 50% humidité selon **AQ Pr Ma 09**.
- Enfourner les terrines pendant 20 min.
- **Attention à la vapeur et à l'eau chaude en fin de cuisson.**
- Refroidir les terrines dans la cellule de refroidissement jusqu'à 10°C (AQPrMa 21) en utilisant le programme standard en faisant un contrôle de la température à coeur.

2.5. Conditionnement

- Mettre le couvercle sur les ramequins et les sceller.
- Réaliser l'étiquetage.

3- Contrôles produit fini :

- Appliquer les procédures de contrôles PF suivantes :
 - o Contrôle de l'uniformité de masse des produits conditionnés **AQ Pr PF 12**.
- Conclure sur la conformité du produit :
 - o Compléter la fiche conformité (fiche contrôles produit fini en précisant les valeurs des résultats obtenus),
 - o Définir la DLUO de 5 jours.
 - o Si besoin faire une fiche de refus de lot.