

## Fabrication d'une mousse au chocolat

Vous devez fabriquer environ 500g de mousse au chocolat à répartir en 5 barquettes.

### 1. Formulation :

Produit	Quantité
Œuf entier	300 g
Chocolat noir	200 g
Sucre vanillé	20 g
Conditionnement	Barquette de 250cc thermoscellable

- Vérifier la disponibilité de tous les produits
- Vérifier la conformité des produits (vérifier les articles de conditionnement selon **AQ Pr ECF 02**).

### 2. Protocole de fabrication :

- Peser tous les produits pour la quantité demandée, compléter une fiche de pesée par matière première
- Préparer les articles de conditionnement et le matériel nécessaire
- Faire fondre au bain-marie le chocolat. (L'eau devient alors un support technique permettant une répartition homogène de la chaleur).
- Séparer les blancs des jaunes.
- Ajouter au chocolat fondu les jaunes d'œuf ainsi que le chocolat.
- Agiter jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- Réaliser le foisonnement des blancs en utilisant un mélangeur batteur (**AQPrMa 44**)
- Incorporer les blancs en neige, de manière progressive avec une spatule, dans le mélange initial.
- Conditionner dans les barquettes thermoscellable.
- Sertir par thermo-scclage (**AQPrMaXX**)
- Refroidir les mousses au chocolat dans la cellule de congélation (**AQPrMa 21**) réglée sur STANDARD.
- Etiqueter puis stocker les barquettes dans la chambre froide.
- Nettoyer et ranger le matériel et les locaux.

### 3. Contrôles produit fini

Effectuer un contrôle organoleptique du produit (**AQPrPF33**)

Contrôler la viscosité du produit (**AQPrMa 29**)

Contrôler la masse volumique du produit (**AQPrPF34**)

Contrôler l'uniformité de masse des barquettes (**AQPrPF 12**)

Etablir une DLC de 2 jours à +4°C

Compléter le dossier de lot