

Procédure de fabrication d'un dessert lacté (produit gélifié).

Regarder la vidéo AQPrFa 102.

On veut fabriquer 1200g de desserts lactés au chocolat en utilisant un additif alimentaire : l'amidon comme texturant.

1. Formulation pour 100g de dessert lacté :

Produit	Quantité pour 100 g
Lait	82,6 g
Chocolat en poudre	8,2 g
Fécule de maïs (amidon)	5 g
Sucre	4,2 g
Conditionnement	En pot de 100 g

- Faire les calculs des masses à peser de chaque matière première pour la quantité de produit fini demandée.
- Vérifier la disponibilité de tous les produits ainsi que la conformité des produits.

2. Protocole de fabrication :

- Peser tous les produits pour la quantité demandée, compléter une fiche de pesée par matière première
 - Réaliser le mélange du lait et du chocolat en poudre avec un fouet dans une casserole hors du feu.
 - Incorporer sous agitation constante avec un fouet le sucre et la fécule de maïs.
 - Chauffer ce mélange à la casserole en agitant en continu jusqu'à l'obtention d'une texture gélifiée.
 - Vérifier la conformité des articles de conditionnement selon **AQ Pr ECF 02**.
 - Conditionner à chaud tout le produit fabriqué à raison de 100 g de dessert lacté dans des pots en verres.
 - Refroidir le produit conditionné dans la cellule de refroidissement **AQ Pr Ma 21**.
- Réglages : « hard », arrêter après de 20 min.
- Réaliser les contrôles produit fini.
 - Etiqueter les produits.
 - Stocker les produits finis dans la zone de stockage froid positif.
 - Nettoyer et ranger le matériel et les locaux.

3. Contrôles produit fini

Effectuer un contrôle organoleptique du produit.

Contrôler la température du produit fini dans 5 pots. (Essuyer le thermomètre entre chaque prise et le laver en fin de contrôle).

Contrôler l'uniformité de masse des pots suivant **AQPrPF 12**.

Établir une DLC de 3 jours à +4°C.
Compléter le dossier de lot.