

Hygiène et sécurité 2011

La règle du mois de AVRIL

LES PATISSERIES

Les pâtisseries ne sont pas toutes égales de point de vue risque bactériologique:



Les gâteaux sans crème sont bien cuits, ils sont secs et les microbes ne s'y développent pas.

Cependant il peut y avoir une contamination post cuisson.



Les gâteaux à la crème peu ou non cuits présentent plus de risques de multiplication bactériologique.



Les tartes aux fruits posent moins de risque car les fruits sont acides par conséquent les microbes ne peuvent s'y développer.



Il faut protéger les produits fragiles à l'aide d'un papier film.

Conserver les pâtisseries au réfrigérateur.

Ne sortir la pâtisserie du réfrigérateur qu'au moment de la servir au client.