

N°3

Protocole d'utilisation de la protéine végétale INTACT en Liaison Chaude en établissement

Grand calibre protéine végétale

Incorporation à chaud :

- Incorporer le grammage de la protéine végétale sèche, dans votre préparation culinaire chaude en finalisation de mijotage.
 - EX-blanquette végétale
 - Quand la recette de blanquette est en phase de finition.
 - Sauce crémée non liée + légumes cuits.
 - Ajouter la protéine végétale sèche et finaliser la cuisson en mijotage à feu doux.
 - Lier la préparation si besoin et rectifier l'assaisonnement.
 - Vérifier la température, selon vos protocoles HACCP*** et votre PMS*.
- Débarrasser votre préparation culinaire en plat de service.
- Couvrir.
- Réserver en maintien bain-marie ou étuve de maintien en température, selon vos protocoles HACCP*** et votre PMS*.

Maintien en Température selon vos protocoles HACCP*** et votre PMS*

Four :

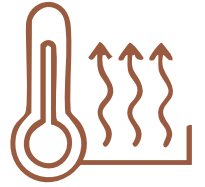
- Bac gastronorme à couvert.
- Four => 80°C sans ventilation en maintien.

Bain marie :

- Bac gastronorme ou plat de service à couvert.

Dresser les assiettes au fur et à mesure du service.

Plan de Maîtrise Sanitaire, **Chambre froide positive, *Hazard Analysis Critical Control Point (en anglais), « Analyse des dangers et maîtrise des points critiques » ; Tout établissement de restauration en France doit appliquer cette méthode qui garantit l'hygiène et la salubrité des aliments.*



N°4

Protocole d'utilisation de la protéine végétale INTACT en Liaison Chaude en établissement

Petit calibre protéine végétale

Incorporation à chaud :

- Incorporer le grammage de la TVP sèche, dans votre préparation culinaire chaude 15 minutes avant le service.
 - EX- farce Tacos
 - Quand la recette de la sauce Tacos est en phase de finition.
 - Sauce tomate réduite + légumes cuits.
 - Incorporer la TVP et rectifier l'assaisonnement.
 - Vérifier la température, selon vos protocoles HACCP*** et votre PMS*.
- Débarrasser votre préparation culinaire en plat de service.
- Couvrir.
- Réserver en maintien bain-marie ou étuve de maintien en température, selon vos protocoles HACCP*** et votre PMS.

Maintien en Température selon vos protocoles HACCP*** et votre PMS*

Four :

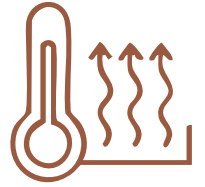
- Bac gastronorme à couvert.
- Four => 80°C sans ventilation en maintien.

Bain marie :

- Bac gastronorme ou plat de service à couvert.

Dresser les assiettes au fur et à mesure du service.

Plan de Maîtrise Sanitaire, **Chambre froide positive, *Hazard Analysis Critical Control Point (en anglais), « Analyse des dangers et maîtrise des points critiques » ; Tout établissement de restauration en France doit appliquer cette méthode qui garantit l'hygiène et la salubrité des aliments.*



N°5

Protocole d'utilisation de la protéine végétale INTACT en Liaison Chaude en établissement pour poêlage

Grand calibre protéine végétale

Préparation des protéines végétales INTACT pour les poêler :

- Arroser les protéines végétales d'un liquide (bouillon, jus, infusion...) froid pour les réhydrater.
 - Environ 10cl de liquide pour 20 à 25gr de protéine végétale
 - Remuer, filmer et laisser la protéine végétale se réhydrater

Par soucis d'organisation cette manipulation de réhydratation peut se faire la veille en laissant la protéine végétale INTACT immergée en CF+ filmée.**

- Egoutter la protéine végétale

Pour un poêlage en production :

- Chauffer la sauteuse avec de la matière grasse.
- Poêler la protéine végétale en la laissant dorer et en remuant délicatement pour ne pas casser la protéine végétale.
- Assaisonner et débarrasser dans votre préparation culinaire.

Pour un poêlage en Front cooking (devant le client) :

- Chauffer la poêle, la plancha, le wok avec la matière grasse.
- Poêler la protéine végétale en la laissant dorer et en remuant délicatement pour ne pas casser la protéine végétale.
- Assaisonner et ajouter les légumes et/ou sauce pour terminer votre recette.

Cette pratique peut également se faire en Cuisine Centrale.

Une fois dorées suivre les protocoles CC N°1.

Plan de Maîtrise Sanitaire, **Chambre froide positive, *Hazard Analysis Critical Control Point (en anglais), « Analyse des dangers et maîtrise des points critiques » ; Tout établissement de restauration en France doit appliquer cette méthode qui garantit l'hygiène et la salubrité des aliments.*

INTACT

Société par Actions Simplifiée au capital de 33.969 euros

Siège social : 36 rue de la Manufacture 45160 Olivet – RCS Orléans 911 382 398