
	<b>INSTRUCTION DE TRAVAIL</b>	//////////
	<b>FICHE DESCRIPTIVE MINI ROLL</b>	Date d'application : 18/03/20
		Page 1 sur 5

### **Etat des évolutions :**

<b>Version</b>	<b>Date</b>	<b>Objet</b>	<b>Pages</b>
V0		Création du document	Toutes
V1	13/09/2020	Modification de document	2-3

<b>Rédacteur</b>	<b>Vérificateur</b>	<b>Approbateur</b>
Nom : KECHACHA IMAD	Nom : SLIMANI Yacine	Nom :
Fonction : Responsable Recherches et Développement	Fonction : Contrôle qualité	Fonction :
Date : 09/03/2020	Date : 17/03/2020	Date : 18/02 /2020
Visa :	Visa :	Visa :

	<b>INSTRUCTION DE TRAVAIL</b>	//////////
	<b>FICHE DESCRIPTIVE MINI ROLL</b>	Date d'application : 18/03/20
		Page 2 sur 5

## I. OBJET DE LA PROCEDURE :

Le présent document a pour objet de définir la recette, les caractéristiques relatives au produit et procès de fabrication de Produit mini roll a l'unité HAMMADI.

## II. DOMAINE D'APPLICATION :

Ce document s'applique sur toutes les étapes de préparation et production de Mini roll.

## III. DOCUMENTS DE REFERENCE :

- les bonnes pratiques de fabrication

## IV. DEFINITIONS ET ABREVIATIONS :

**BAS** : Bicarbonate Acide de Sodium ; **SAPP** : Pyrophosphate Acide de Sodium

**CBR** : Cocoa butter Replacer


## V. RESPONSABILITES :

- La gestion et la mise à jour de document est assuré par le service de Recherches et développement.
- Le service Production est appelé à appliquer les directives contenues dans le document.
- Le service Contrôle de Qualité est chargé aux contrôles des paramètres fixés dans le document.

## VI. CONTENU :

### 1. Recette et phases de préparation de la pâte :

Ingrédients	Proportions (kg)
<b>PHASE 1 : T=3min / V= 90%</b>	
Sucre	30,5
Œufs	25
Sucre inverti	10,5
Glucose	4
Eau	16
Glycérine	3,8
Huile	3,8
BAS	0,42
SAPP28	0,26
Amidon modifié : Mirigel 301	1,5
Acide citrique	0,25
Sel	0,45
Sorbate de potassium	0,3
Sorbitol	3,8
DGM 5611	00
SSL	0,3
Arome vanille	0,2
<b>PHASE 2 : T= 2 min 30 sec / V= 90%</b>	
Farine	47
Emulsifiant gel	1,5
<b>TOTAL</b>	<b><u>153,59</u></b>

	<b>INSTRUCTION DE TRAVAIL</b>	//////////
	<b>FICHE DESCRIPTIVE MINI ROLL</b>	Date d'application : 18/03/20
		Page 3 sur 5

## 2- Caractéristiques de la pâte et déposition au four :

Paramètres	Valeurs
Densité	0,65-0,70
Ouverture de la couleuse N°1	////
Epaisseur a la couleuse	4,8 ± 0,1 mm
Vitesse de foisonnement	150 rpm
Pression d'air	50-60 mbar
Contre pression	1,5 bar
Vitesse de la pompe de transfère	≈ 50 %
Température maximal de la pâte	25°C
Chiler de pâte	10°C

## 3- Cuisson

	ZONE 1	ZONE 2	ZONE 3
Températures °C Haute	235	210	245
Températures °C Basse	150	150	165

**Temps de cuisson : 6 min**


## 4- Caractéristiques de Layer :

Paramètres	Valeurs
Epaisseur de la Pâte	8 ± 1 mm
Humidité de la Pâte	18 ± 1%

## 5- Caractéristiques de la Crème :

### 5-1 Recette et phases de préparation de la Crème :

Ingrédients	Proportion (kg)
<b>PHASE 1 : T= 3 min / V= 20%</b>	
Graisse 38-40	80
Sucre broyé	32
Cacao Alcalinisé	12
Lactosérum	2
Lécithine	0,8
<b>PHASE 2 : T= 2 min / V= 60%</b>	
Glucose	40
Sucre inverti	16
Acide citrique	00
Sorbitol	5
Glycérine	5
Sorbate de potassium	0,4
Sel	00
Eau	00
Arome noisette	00
<b>TOTAL</b>	<b>193.2</b>

	<b>INSTRUCTION DE TRAVAIL</b>	//////////
	<b>FICHE DESCRIPTIVE MINI ROLL</b>	Date d'application : 18/03/20
		Page 4 sur 5

**Température de travail : 35-40°C**

## 5-2 Caractérisation de la crème et paramètres de dépositaire de crème

Paramètres	Valeurs
Vitesse foisonneur	00 rpm
Vitesse pompe	20-23 %
Contre pression	00 bar
Pression d'air	00 mbar
Température de Chiler	20°C
Densité de la crème	0,85 ± 0,03

## 6 – Le Sirop

Ingrédients	Proportion (kg)	<b>BRIX : 68-70%</b>
Sucre	50	
Eau	100	
Glucose	75	
Glycérine	12	
Sorbitol	4,2	
Acide citrique	0,5	
<b>TOTAL</b>	<b>241,5</b>	

## 6- Vegecao d'enrobage :


Ingrédients	Proportion (kg)
Sucre	500
Graisse végétale (CBR)	380
Cacao Alcalinisé	50
Cacao naturel	25
Lactosérum	75
Lécithine	05
PGPR	02
Arome chocolat praline Givaudon	0,7
<b>TOTAL</b>	<b>1037,5</b>

**Raffinage : 25-35 µm**

**Viscosité : 8000-10000 Cp à 4rpm / mobile : 5**

## 8- vegecao de décoration

Ingrédients	Proportion (kg)
Sucre	425
Graisse végétale (CBS)	300
Cacao Alcalinisé	5
Cacao naturel	75
Lait entier	100
Lait écrème	50
Lactosérum	25
Lécithine	05
Vanilline	01

	<b>INSTRUCTION DE TRAVAIL</b>	//////////
	<b>FICHE DESCRIPTIVE MINI ROLL</b>	Date d'application : 18/03/20
		Page 5 sur 5

<b>TOTAL</b>	<b>986</b>
--------------	------------

**7- Caractéristique de Produit Fini :**

	<b>Poids</b>
<b>Génoise</b>	24 ± 2
<b>Sirop</b>	2,5 ± 0,5
<b>Crème</b>	08 ± 1
<b>Chocolat</b>	12,5 ± 1
<b>Chocolat de décoration</b>	1,4 ± 1
<b>Total</b>	48,4 ± 4

**Dimensions :** Diamètre  $\varnothing = 40 \pm 5$  mm      Longueur : 90 mm