



Le refroidissement rapide

Entre +63 et +10 °C, vos préparations traversent la zone préférée des microbes : on ne s'y attarde pas !

63 → 10 °C

LA DESCENTE

< 2 h

LE CHRONO

0 à +3 °C

LE STOCKAGE ENSUITE



Cellule de refroidissement si vous en avez une : c'est son métier, laissez-la faire.



Sinon : bacs plats et petites portions — 5 cm d'épaisseur refroidissent, une marmite pleine mijote toute la nuit.



Bain d'eau glacée pour les liquides (sauces, crèmes), en remuant.



Jamais de marmite chaude au frigo : elle réchauffe tout le stock voisin.



Notez heure de départ, heure et température d'arrivée : la durée fait la conformité — puis couvrez, étiquetez, stockez à 0/+3 °C.

**Après 2 heures dans la zone, on ne stocke plus :
on sert immédiatement, ou on jette.**

Qui sommes-nous ?

Retrouvez d'autres fiches pratiques gratuites et toutes les réglementations HACCP à jour sur notre site : methodehaccp.com – la référence pour les professionnels de la cuisine et des laboratoires.

Retrouvez tous les docs gratuits sur methodehaccp.com