06 35 45 35 61
contact@hpa-solutions.fr

Refroidissement rapide

Deux méthodes pour refroidir une préparation cuite. Entre +63 °C et +10 °C, les bactéries se multiplient le plus vite : quelle que soit la méthode, cette zone se traverse en moins de deux heures.

+63 °C
Départ : au plus tard à la sortie de cuisson

< 2 h
Pour atteindre +10 °C à cœur

0 à +3 °C
Stockage une fois le produit refroidi

Méthode 1 · En cellule

La méthode de référence, indispensable dès que les volumes dépassent quelques portions.

1. **Répartir en faible épaisseur**
   Bacs gastronormes peu profonds, 5 cm de produit au plus.
2. **Enfourner aussitôt en cellule**
   Bacs découverts ou filmés sans serrer, dès la sortie de cuisson.
3. **Laisser l'air circuler**
   Pas de bacs empilés, grilles espacées, cellule non surchargée.
4. **Lancer le cycle et le laisser finir**
   Ne pas ouvrir la porte en cours de cycle : chaque ouverture le rallonge.

Méthode 2 · Eau glacée

Sans cellule, pour de petites quantités : l'eau glacée évacue la chaleur bien plus vite que l'air froid.

1. **Préparer un grand bac d'eau et de glace**
   L'eau doit arriver à la hauteur du produit, pas seulement au fond du récipient.
2. **Plonger le récipient dans le bain**
   Récipient métallique de préférence : il conduit la chaleur mieux que le plastique.
3. **Remuer régulièrement**
   Brasser le produit ramène la chaleur du centre vers les parois.
4. **Renouveler la glace**
   Dès qu'elle a fondu, en rajouter : un bain tiède ne refroidit plus.

Dans les deux cas

1. **Mesurer et noter**
   Sonde à cœur au point le plus épais : heure et température au départ, puis à l'arrivée. Le cycle s'inscrit au registre.

2. **Filmer, étiqueter, stocker**
   À +10 °C à cœur : filmer, étiqueter — produit, date, heure — et ranger entre 0 et +3 °C.

À FAIRE

- ✓ Refroidir immédiatement après la cuisson
- ✓ Travailler en faibles épaisseurs
- ✓ Mesurer à cœur, au point le plus épais
- ✓ Noter chaque cycle au registre

À NE JAMAIS FAIRE

- ✕ Laisser refroidir à température ambiante
- ✕ Refroidir une grosse marmite pleine telle quelle
- ✕ Refroidir en chambre froide classique
- ✕ Servir un produit hors délai

Si le produit n'a pas atteint +10 °C à cœur en deux heures, il ne doit pas être servi. Notez la décision au registre des non-conformités : c'est la trace de cette décision qui vous protège lors d'un contrôle.

HPA SOLUTIONS SASU — 20 Avenue du Maréchal Joffre — 60500 Chantilly — SIRET 106 864 614 00016 06 35 45 35 61

Document gratuit — à adapter à votre établissement. Ne remplace pas le guide de bonnes pratiques d'hygiène officiel.