



Février 2026

Hygiène pour la crème fouettée

La crème fouettée donne très souvent lieu à des contestations microbiologiques. Vous trouverez ci-dessous les principaux conseils dans le cadre de bonnes pratiques d'hygiène.

Manipulation générale de la crème :

- La crème liquide pasteurisée ainsi que la crème fouettée déjà préparée doit être maintenue à 5°C maximum.
- La crème UHT liquide doit être placée au réfrigérateur la veille du traitement.
- Remettre systématiquement les appareils remplis de crème (comme la boîte jetable, le siphon à crème) dans le réfrigérateur après chaque utilisation.
- En règle générale, respecter les délais de conservation.
- Ne pas utiliser plus que les besoins journaliers. A la fin du travail, utiliser la crème éventuellement restante le lendemain, tout au plus pour la cuisson ou la pâtisserie (exception pour la crème provenant d'une boîte jetable : respecter le délai de conservation indiqué sur la boîte).
- Déclarer correctement la crème sur la carte des menus (attention : déclaration "demi-crème" si au moins 150 g et moins de 350 g de matière grasse du lait / kg).

Types d'appareils :

Bombe à usage unique

- Nettoyer soigneusement la douille de la seringue après chaque utilisation, conformément aux indications de la bombonne.
- La crème en bombe jetable est recommandée pour les petites consommations ou les consommations peu fréquentes.

Siphon à crème (type KISAG)

- N'utiliser que des appareils dont tous les composants peuvent être chauffés à l'eau ou à la vapeur.
- Chauffer l'appareil ouvert pendant quelques minutes au steamer avant de le remplir, puis le laisser refroidir brièvement. Démontez l'appareil après utilisation et le nettoyez dans le lave-vaisselle.
- Recommandé si l'on a besoin d'environ un litre de crème par jour ou si la consommation est irrégulière. Prévoir en plus un deuxième souffleur pour les périodes de forte influence.

Machine à crème

- Faire un contrat de maintenance avec le distributeur / fabricant de la machine.
- Effectuer le nettoyage et la désinfection quotidiennement selon les instructions du fabricant de la machine. Attention : une fois contaminés, les appareils sont difficiles à remettre en état de marche.
- Contrôler et consigner hebdomadairement la température de refroidissement (5 °C maximum) de la machine après le remplissage quotidien de la crème.

Crème fouettée mécaniquement et utilisation de sacs à dresser jetables

- Fouetter la crème à la main ou à la machine (besoin journalier).
- Remplir la crème dans une poche à douille jetable et la conserver au frais (5 °C maximum).

