Notre charte de Cacheroute

Peppe Del Dano • Pizzaiolo napolitain à domicile

Pizza Hamotsi

Les préparations étant effectuées à la maison et non en laboratoire, il ne nous est pas possible de disposer d'une surveillance rabbinique. La présente charte a pour but de préciser les critères de Cacheroute adoptés, selon les exigences les plus élevées.

Qui contrôle ? Un Machguia'h, pas un pizzaiolo

Ces règles ne sont pas celles d'un cuisinier qui a lu un règlement : je suis Machguia'h Cacheroute de formation. Formé à Paris au Beth Hamidrach Lacacherout auprès du Rav Menahem Engelberg, avec qui j'ai co-écrit plusieurs ouvrages sur le prélèvement de la 'Halla, la Chémita et la Cachérisation des ustensiles. Machguia'h pendant plusieurs années pour la Rabbanoute de Yavné, sous l'autorité du Rav David Abou'hatsira, Grand Rabbin de Yavné, et consultant Cacheroute de Torah-Box pour ses contenus et ses réponses.

1 Cuisson

Cuisson selon le Beth Yossef : que des Juifs en cuisine.

2 Insectes

Toutes les salades et herbes aromatiques fraîches proviennent de cultures spéciales réputées sans insectes. Toutes les denrées sont vérifiées conformément aux prescriptions de Rav Moché Vayé et Rav Chneor Zalman Reva'h, par un professionnel de la Cacheroute. La farine est systématiquement tamisée dans une maille conforme aux exigences de la Eda 'Haredit.

3 Prélèvement de la 'Halla

Évidemment systématiquement effectuée sur chaque pâte à pizza.

Rien n'est fait à l'estime. Chaque pâte est pesée, chaque farine est tamisée, chaque 'Halla est prélevée.

4 Mélanges lait/poisson

A priori nous ne mélangeons le poisson ni au lait ni au fromage, sauf exigence contraire du client. A priori nous adoptons une conduite plus souple pour les mélanges poisson/beurre et poisson/crème fraîche, sauf exigence contraire du client.

5 Certificats de Cacheroute des matières premières

Nous nous limitons aux certificats rabbiniques les plus réputés. Fromages, beurre et crème fraîche : uniquement 'Halav Israël, sous Eda Haredit, Rav Roubin et Rav Mordekhaï Gross pour les fromages israéliens, Rav Yossef Its'hak Pewzner pour les fromages français. Olives : Badatz Beth Yossef (uniquement olives marocaines sans additifs). Tous les fruits et légumes sont sous surveillance rabbinique, généralement Rav Efrati, Eda 'Haredit ou Chéérit Israël, pour les questions de Téroumot Oumaasserot et Chémita. Le saumon mariné est fait maison, la matière première est sous la surveillance de la Eda 'Haredit.

6 Chémita

Nous ne prenons que des produits sous surveillance rabbinique Laméhadrine (Eda Haredit, Chéérit Israël ou Rav Efrati) : Yévoul 'Houl, Yévoul Nokhri, Matsa' Ménoutak. Pas de Eter Mékhira. Pas de Otsar Beth Din, pour éviter tout problème relatif à la commercialisation des denrées investies de la Kédoucha de la septième année. Nous sommes stricts de ne pas utiliser de miel de la Chémita, conformément aux opinions les plus stricts, bien que minoritaires.

Rappel : nos pizzas sont Hamotsi. Netilat Yadayim et bénédiction Hamotsi avant d'en manger.

Une question sur un point précis ?

Scannez pour m'écrire sur WhatsApp

050-265-7024

peppedeldano.co.il/fr/cacheroute