

Fabrication d'un sorbet à base de jus de fruit

Vous devez fabriquer environ 1200g de sorbet.
Le parfum, et donc le jus à utiliser seront choisis en début de séance avec le professeur.

1. Formulation :

Produit	Quantité
Jus de fruit	70%
Eau	20%
Sucre	10%

Conditionnement : En barquette

Vérifier la disponibilité et la conformité de tous les produits avant de commencer la fabrication**2. Protocole de fabrication :**

- Peser tous les produits pour la quantité demandée, compléter une fiche de pesée par matière première
- Préparer les articles de conditionnement et le matériel nécessaire
- Préparer la solution en mélangeant tous les ingrédients jusqu'à dissolution complète du sucre.
- Mesurer le volume de la solution, puis introduire 1,3 litres maximum de la solution dans la sorbetière (AQPR Ma 84)
- Fabriquer le sorbet à l'aide de la sorbetière.
- Lorsque le sorbet a atteint une consistance acceptable, le transférer rapidement en barquette, à raison de 500 g par barquette.
- Mettre les barquettes dans la cellule de congélation AQPrMa 21.
- Régler la cellule de congélation sur STANDARD puis démarrer la cellule.
- Etiqueter puis stocker les barquettes au congélateur.
- Nettoyer et ranger le matériel et les locaux.

3. Contrôles produit fini

Effectuer un contrôle organoleptique du produit
Contrôler le degré brix du produit (AQPrMa 29)
Etablir une DLC de 7 jours à -18°C
Compléter le dossier de lot