

**Fabrication d'un sorbet à base fruits frais**

Vous devez fabriquer environ 1200g de sorbet.  
Le parfum, et donc les fruits 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

Le jus de fruit est obtenu à partir de fruits frais.  
On considère que 1kg de fruits permet d'obtenir 500g de jus.

Après avoir calculé la masse de jus nécessaire pour la fabrication, en déduire la masse de fruits.

**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
- Pour les fruits à peau épaisse ou toxique (ananas, orange, citron, mangue), peler les fruits.
- Broyer les fruits au cutter, vitesse maximum, afin d'obtenir une purée la plus fluide possible (AQPR Ma 16).
- Extraire le jus de la purée par pressage manuel au travers d'une toile d'extraction.
- Peser la masse de jus calculée au départ, puis mélanger ce jus avec l'eau et le 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