

**Fabrication d'un sirop de café**

Regarder la vidéo AQPrFa 103.

Vous devez fabriquer et conditionner un sirop de café.

**1. Formulation :**

Produit	Quantité
Eau	1200 g
Café lyophilisé	30 g
Sucre	300 g

Vérifier la disponibilité et la conformité de tous les produits avant de commencer la fabrication.

**2. Protocole de fabrication :**

- Peser les produits pour la quantité demandée, compléter une fiche de pesée par matière première.
- Préparer les articles de conditionnement et le matériel nécessaire.
- A froid, dissoudre le café et le sucre dans l'eau.
- Mesurer le volume du mélange dans une éprouvette graduée.
- Réaliser le contrôle du degré Brix du mélange (**AQPrMa 29**) et noter sa valeur dans le DDL.
- Dans une casserole, sur une plaque de cuisson, faire chauffer le mélange afin de permettre l'évaporation de l'eau. Remuer régulièrement avec un fouet. (**Risque de brûlure**)
- Faire un prélèvement toutes les 10 minutes et noter le degré Brix et la température du mélange dans le DDL.
- Arrêter la concentration lorsque le degré Brix a dépassé 60°.
- Nettoyer et ranger le matériel et les locaux.

**3. Contrôles produit fini**

Effectuer un contrôle visuel du produit.

Établir une DLC de 3 jours à + 4°C.

Compléter le dossier de lot