

Procédure de fabrication d'un sorbet à base de jus frais

Vous devez fabriquer environ 1200g de sorbet. Le jus frais sera issu de pommes.

1. Formulation pour 1200g de sorbet :

Produit	Quantité pour 1200 g
Jus frais	840 g
Eau	240 g
Sucre	120 g
Conditionnement	Bac en verre

- Le jus de fruit est obtenu à partir de fruits frais. On considère que 1kg de fruits permet d'obtenir 500g de jus. Calculer la masse de pomme pour obtenir 840g de jus.
- Vérifier la disponibilité de tous les produits ainsi que la conformité des produits.

2. Protocole de fabrication :

- Peser tous les produits pour la quantité demandée, compléter une fiche de pesée par matière première
- Broyer les fruits au cutter, vitesse maximum, afin d'obtenir une purée la plus fluide possible (AQPrMa 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.
- 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 (AQPrMa 84)
- Fabriquer le sorbet (O.U. : foisonnement) à l'aide de la sorbetière.
- Faire un relevé de la température du mélange toutes les 5 min avec un thermomètre à sonde. (compléter la fiche de suivi)
- Vérifier la conformité des articles de conditionnement (barquette en verre avec couvercle) selon AQPrECF 02.
- 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)
Réglages : « hard », arrêter après 15 minutes.
- Étiqueter puis stocker les barquettes au congélateur.
- Nettoyer et ranger le matériel et les locaux.

3. Contrôles produit fini

Mesurer le degré Brix du PF selon AQPrMa 29.
Effectuer un contrôle organoleptique du produit.
Établir une DDM de 6 mois au congélateur à -18°C.
Compléter le dossier de lot.