

Nom des élèves :

.....

FICHE DE PROTOCOLE N°1

OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL

- Réaliser un sorbet ananas
- Savoir utiliser les différents produits en fonction de leur utilisation
- Utiliser et adapter différents matériels pour la réalisation d'un produit
- Comparer les différentes gammes lors d'une production



Temps requis :

- Préparation 10 minutes
- Repos 24h
- Pacossage 15 minutes

Mode opératoire

Glace fruits frais - Paco jet

	Protocole - Observer	Retenir les points clefs						
<p>Matériels</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Calotte • Spatule • Paco jet 	<p>..... </p>						
<p>Produits</p>	<p><u>Ingrédients :</u></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <tr> <td style="padding: 2px;">Ananas frais</td> <td style="padding: 2px; text-align: right;">500 g</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Jus d'ananas</td> <td style="padding: 2px; text-align: right;">250 g</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Sucre</td> <td style="padding: 2px; text-align: right;">100 g</td> </tr> </table>	Ananas frais	500 g	Jus d'ananas	250 g	Sucre	100 g	<p>..... </p>
Ananas frais	500 g							
Jus d'ananas	250 g							
Sucre	100 g							
<p>Risques et précautions</p>	<p>Bien fermer le bol avec le couvercle et penser à étiqueter</p>							
<p>Protocole expérimental</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1- Éplucher puis couper l'ananas en dés. 2- Mélanger avec le reste des ingrédients. 3- Verser dans un bol à pacosser. 4- Fermer avec le couvercle et congeler 24 h. 5- Pacosser une fois. 	<p>..... </p>						

ATTENTION :

Fermer bien hermétiquement le bol à pacosser

REMARQUE :

Le pacossage doit se faire en mode surpression

Renouveler le protocole

- en pacossant en mode normal
- sans utiliser de sucre en poudre

Atelier expérimental

Classe : Terminale CAP Cuisine

Nom des élèves :

.....

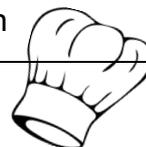
FICHE DE PROTOCOLE N°2

OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL

- Réaliser un sorbet ananas
- Savoir utiliser les différents produits en fonction de leur utilisation
- Utiliser et adapter différents matériels pour la réalisation d'un produit
- Comparer les différentes gammes lors d'une production

Temps requis :

- Préparation 2 minutes
- Repos 24h
- Pacossage 15 minutes



Mode opératoire

Fruits surgelés - pacojet

	Protocole - Observer	Retenir les points clefs						
Matériels	<ul style="list-style-type: none"> • Calotte • Spatule • Paco jet 						
 Produits	<p><u>Ingrédients :</u></p> <table border="1"> <tr> <td>Ananas morceaux surgelés</td> <td>500 g</td> </tr> <tr> <td>Jus d'ananas</td> <td>200 g</td> </tr> <tr> <td>sucre</td> <td>100 g</td> </tr> </table>	Ananas morceaux surgelés	500 g	Jus d'ananas	200 g	sucre	100 g
Ananas morceaux surgelés	500 g							
Jus d'ananas	200 g							
sucre	100 g							

Risques et précautions	Bien fermer le bol avec le couvercle et penser à étiqueter	
Protocole expérimental	1- Mélanger avec le reste des ingrédients l'ananas surgelé 2- Verser dans un bol à pacosser 3- Fermer avec le couvercle et congeler 24h 4- Pacosser une fois

ATTENTION :

Fermer bien hermétiquement le bol à pacosser

REMARQUE :

Réglage du pacojet en surpression

Renouveler le protocole

- en utilisant de l'eau en place du jus d'ananas
- en pacossant en mode normal

Nom des élèves :

.....

FICHE DE PROTOCOLE N°2

OBJECTIFS DE L'ATELIER EXPÉRIMENTAL

- Réaliser un sorbet ananas
- Savoir utiliser les différents produits en fonction de leur utilisation
- Utiliser et adapter différents matériels pour la réalisation d'un produit
- Comparer les différentes gammes lors d'une production



Temps requis :

- Préparation 2 minutes
- Repos 24h
- Pacossage 15 minutes

Mode opératoire

Fruits surgelés - pacojet

	Protocole - Observer	Retenir les points clefs						
<p>Matériels</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Calotte • Spatule • Paco jet 	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>						
 <p>Produits</p>	<p><u>Ingrédients :</u></p> <table border="1" data-bbox="343 1209 805 1433"> <tr> <td>Ananas morceaux surgelés</td> <td>500 g</td> </tr> <tr> <td>Jus d'ananas</td> <td>200 g</td> </tr> <tr> <td>sucre</td> <td>100 g</td> </tr> </table>	Ananas morceaux surgelés	500 g	Jus d'ananas	200 g	sucre	100 g	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
Ananas morceaux surgelés	500 g							
Jus d'ananas	200 g							
sucre	100 g							
<p>Risques et précautions</p>	<p>Bien fermer le bol avec le couvercle et penser à étiqueter</p>							

Protocole expérimental	<p>5- Mélanger avec le reste des ingrédients l'ananas surgelé</p> <p>6- Verser dans un bol à pacosser</p> <p>7- Fermer avec le couvercle et congeler 24h</p> <p>8- Pacosser une fois</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
-----------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------

ATTENTION :

Fermer bien hermétiquement le bol à pacosser

REMARQUE :

Réglage du pacojet en surpression

Renouveler le protocole

- en utilisant de l'eau en place du jus d'ananas
- en pacosant en mode normal