

Nom des élèves :

.....

FICHE DE PROTOCOLE N°3

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 :

- 25 minutes préparation
- 12h repos
- 20 minutes turbinage



Mode opératoire

Purée fruit frais - Turbine

	Protocole - Observer	Retenir les points clefs						
<p>Matériels</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Calotte • Fouet • Russe • Spatule • Turbine 	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>						
<p>Produits</p> 	<p><u>Ingrédients :</u></p> <table border="1"> <tr> <td>Purée d'ananas fraîche</td> <td>600 g</td> </tr> <tr> <td>Sucre en poudre</td> <td>200 g</td> </tr> <tr> <td>Eau</td> <td>160 g</td> </tr> </table>	Purée d'ananas fraîche	600 g	Sucre en poudre	200 g	Eau	160 g	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
Purée d'ananas fraîche	600 g							
Sucre en poudre	200 g							
Eau	160 g							
<p>Risques et précautions</p>								

Protocole expérimental	1- Mélanger la purée d’ananas et la moitié du sucre. Réserver au frais 12h.
	2- Confectionner un sirop à 85°C avec l’eau et le reste du sucre. Laisser au frais 12h.
	3- Mélanger la purée et le sirop
	4- Faire turbiner 15 minutes environ

ATTENTION :

Respecter la température stricte de 85°C du sirop

REMARQUE :

Effectuer un mélange rapide du sirop et de la purée

Renouveler le protocole :

- en ajoutant le sucre directement dans la préparation sans faire de sirop
- en laissant la purée de fruits et le sirop à 85 °C réduire 20 min

Nom des élèves :

.....

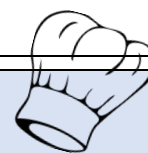
FICHE DE PROTOCOLE N°4

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 :

- 12h décongélation de la purée
- 25 minutes Préparation 1 heure refroidissement
- 20 minutes turbinage



Mode opératoire

Produits frais surgelés – Turbine 2

	Protocole - Observer	Retenir les points clefs						
<p>Matériels</p>  <ul style="list-style-type: none"> • Russe • Spatule • Turbine 		<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>						
<p>Produits</p> <p><u>Ingrédients :</u></p> <table border="1" data-bbox="343 1276 805 1444"> <tr> <td>Purée d'ananas surgelée</td> <td>600 g</td> </tr> <tr> <td>Sucre en poudre</td> <td>250 g</td> </tr> <tr> <td>Eau</td> <td>100 g</td> </tr> </table>	Purée d'ananas surgelée	600 g	Sucre en poudre	250 g	Eau	100 g		<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
Purée d'ananas surgelée	600 g							
Sucre en poudre	250 g							
Eau	100 g							
<p>Risques et précautions</p>	<p>Bien effectuer la décongélation en milieu froid positif</p>							

Protocole expérimental	1- Laisser décongeler la purée d'ananas durant 12h en chambre froide
	
	
	
	2- Confectionner un sirop à 85°C avec l'eau et le sucre puis y incorporer la purée d'ananas. Cuire à frémissement puis refroidir.
	
	
	
	
	
	3- Faire turbiner 15 minutes environ

ATTENTION :

Cuire le mélange sirop purée jusqu'à ébullition puis bien refroidir encore une fois

REMARQUE :

Renouveler le protocole

- en ajoutant le sucre directement dans la préparation sans faire de sirop
- en laissant la purée de fruits et le sirop à 85 °C réduire 20 min