

Nom :

Date :

<b>PROTOCOLE DE FABRICATION</b>
---------------------------------

<b>NOM DU PLAT :</b>			
<b>Compote de pommes vanillée</b>		<b>POUR 8 PERSONNES</b>	
	<b>U</b>	<b>Q</b>	<b>Phases de fabrication</b>
pommes	kg	2	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tailler les pommes en petits morceaux.</li> <li>2. Mettre à cuire dans une casserole les pommes, le sucre, et l'eau</li> <li>3. Cuire la compote à feu doux pendant 20 minutes et à couvert.</li> <li>4. A la fin de cuisson, ajouter le sucre vanillé et le miel puis mélanger</li> <li>5. Passer au moulin à légumes ou mixer si nécessaire</li> <li>6. Dresser en portions individuelles dans des ramequins ou verrines</li> </ol>
sucre	kg	0.200	
sucre vanillé	sachet	1	
miel	càs	3	
eau	L	0.100	
Réaliser le plat témoin.			

<b>INSTRUCTIONS POUR LE SOUS-VIDE*</b>
--

Sac		Soudure		Vacuomètre	
-----	--	---------	--	------------	--

<b>INSTRUCTION POUR LE THERMOSCELLAGE*</b>
--

Barquette	X
-----------	---

<b>INSTRUCTION POUR LE DRESSAGE*</b>
--------------------------------------

Assiette	X	Multiportions	
----------	---	---------------	--

<b>CUISSON</b>
----------------

Appareil	Température	Temps
Casserole	Feu doux	20 min

<b>REFROIDISSEMENT</b>
------------------------

Température	Temps

\* Instructions à compléter par le jury (si nécessaire).

Nom :

Date :