

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

<b>NOM DU PLAT :</b> <b>COMPOTE DE POMMES AUX PISTACHES ET CITRON VERT</b>	<b>POUR 8 PERSONNES</b>		
	<b>U</b>	<b>Q</b>	<b>Phases de fabrication</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• pommes</li> <li>• pistaches décortiquées non salées</li> <li>• citrons verts</li> <li>• sucre</li> <li>• gousse de vanille</li> </ul>	Kg Kg  U kg U	1.500 0.150  3 0.200 1	<p>- Râper le zeste d'un citron pour en obtenir une cuil. à café.</p> <p>- Presser les 3 citrons.</p> <p>- Couper les pommes en morceaux.</p> <p>- Dans une casserole, porter doucement à ébullition le jus des citrons avec les pommes, le sucre et la vanille fendue en deux.</p> <p>- Laisser cuire 20 minutes en remuant souvent jusqu'à ce que les pommes soient bien tendres et translucides.</p> <p>- Hacher grossièrement les pistaches au robot et les mélanger avec le zeste râpé.</p> <p>Verser la compote dans des verres, parsemer du mélange pistaches-zeste</p> <p>- Servir à température ambiante.</p>

Réaliser le plat témoin.

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

Barquette	
-----------	--

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

Assiette		Multiportions	
----------	--	---------------	--

<b>CUISSON</b>		
Appareil	Température	Temps
Casserole	100°C	20 min

<b>REFROIDISSEMENT</b>	
Température	Temps
+ 10°C	- de 2 heures

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

Nom :

Date :

<b>PREPARATION(S)</b>	<b>ETRE CAPABLE DE :</b>		<b>QUALITE ORGANOLEPTIQUE</b>	
	<b>TECHNIQUES DE FABRICATION</b>	<b>TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT ET DE DRESSAGE</b>	<b>RESULTATS ATTENDUS</b>	<b>RESULTATS OBTENUS</b>