

La transformation du uru Uru surgelé prêt à l'emploi

Dénomination	Prix moyen (XPF)	Remarques
Coupe-légumes	350 000	+ disques trancheurs
Four mixte à convection + accessoires	1 400 000	
Cellule de surgélation	6 à 800 000	
Soudeuse sous-vide	50 000	Modèle ménager
Soudeuse	120 000	Professionnelle
Balance de précision	50 000	± 0.1 g

Plus d'informations au 40 573377

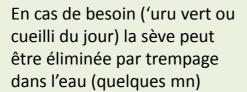
Direction de l'agriculture B.P.100, 98 713 Pape'ete – Tahiti - Polynésie française –500 rue Tuterai tāne, route de l'hippodrome Tél. : (689) 40 42 81 44- Fax. : (689) 40 42 08 31 Email : secretariat@rural.gov.pf – www.service-public.pf/dag



Préparation manuelle des fruits : Les 'uru matures sont pelés et coupés en quartiers manuellement

- Ustensiles propres
- > Port de gants









Découpe : Les 'uru peuvent être pré-cuits directement en quartiers ou être découpés mécaniquement (Coupe-légumes avec disques spéciaux) en frites ou en cubes.

7



Frites



Cubes

Pré-cuisson à la vapeur: au four vapeur à 100 °C. Cette étape est nécessaire car préserve la couleur et la texture du produit à la congélation (destruction d'enzymes d'altération).

2



Quartiers: 30 mn Frites: 10mn Cubes: 15 mn



Surgélation: après refroidissement, les produits sont directement placés en cellule de surgélation (3 à 4H , -18°C à cœur)





Refroidissement



Surgélation

Conditionnement: Les produits surgelés sont ensuite conditionnés sous plastique. Cette opération et la présentation des produits vont dépendre du marché destinataire.



IAA-PAPARA

Conditionnement sous vide

Soudure simple





Etiquetage: respecter les règles d'étiquetage selon la délibération n°98-189 APF du 19/11/1998 : dénomination du produit, liste des ingrédients, quantité nette, DLUO (date limite d'utilisation optimale), nom et adresse du producteur.

5

6

Recette purée de uru rapide

Ingrédients:

cubes de 'uru congelés
1 pincée de sel
Poivre, noix de muscade râpée (facultatif)
1 noisette de beurre
1 nuage de lait (facultatif)
de l'eau.

Préparation:

Déposer les cubes de 'uru congelés dans un bol puis les passer au micro-onde pour une décongélation rapide pendant 5 mn. Une fois décongelés, ajouter le reste des ingrédients dans l'ordre annoncé.



L'eau doit être ajoutée à la fin jusqu'à hauteur des cubes de 'uru. Passer le tout au micro-onde pendant 4 mn Sortir la préparation et la réduire en purée à l'aide d'un mixeur plongeant.



Conseil : Ne chauffez pas trop la préparation, car lors du mixage, vous obtiendriez une purée trop filante et collante !