



POLYNÉSIE FRANÇAISE



DIRECTION DE L'AGRICULTURE

Pū fa'aterera'a nō te 'ohipa fa'a'apu

Note technique 01/RIVAA du 10/12/2019

Production artisanal de sorbet

Recette du sorbet à l'ananas

Dénomination	Prix du modèle du laboratoire	Remarque
Tamis manuel	10 000 CFP	
Réfractomètre	30 à 200 000 CFP	Selon modèle
Balance	50 000 CFP	Précision 0.1 g
Turbine à glace	460 000 CFP	2.5 L

Extraction du jus d'ananas au tamis manuel

1



Matériel propre et port de gants pour la manipulation

Préparation du mix 1

Liste des ingrédients:

500 g de jus d'ananas,
100 g d'eau (20%)
10 g de jus de citron (2 pièces)



2

Mélangez les ingrédients puis mesurez l'indice de réfraction du mélange à l'aide du réfractomètre.



Mesure de l'indice de réfraction initial : 9.3°
Quantité de sucre à ajouter
Teneur initiale en sucre du mix : $9.3 * 6.1 = 56.7$ g
Teneur finale en sucre du mix : $28 * 6.1 = 170.8$ g
Quantité de sucre à ajouter : $170.8 - 56.7 = 114.1$ g

Préparation du mix 2 ou mix final

3



Rajoutez 2,5 g de stabilisant « STAB 2000 » au mix 1 à chaud.
Chauffez jusqu'à dissolution complète et laissez refroidir.

4

Turbinage



Versez le mix final dans la turbine à glace, puis laissez tourner environ 20 mn. Continuez quelques minutes selon la texture souhaitée.

Le conditionnement se fait en bacs plastiques alimentaires en respectant les conditions d'hygiène

Règlementation en matière d'étiquetage : dénomination du produit, liste des ingrédients, quantité nette (en L), date limite d'utilisation optimale (DLUO), nom et adresse du producteur.

Plus d'informations au 40 573377,
par fax : 40 570084



POLYNÉSIE FRANÇAISE

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



Direction de l'agriculture de Polynésie française