

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

Réutilisation autorisée sans but commercial. Crédits photos : Corinne LAUGROST - DAG

#### Extraction du jus d'ananas au tamis manuel





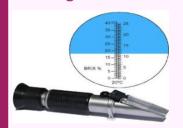
Matériel propre et port de gants pour la manipulation

#### 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)



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





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

2

3

#### **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



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