

Émulsion pommes ou framboises



TYPE DE DISTRIBUTION :	POINTS CRITIQUES à SURVEILLER :
- froide	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôler les DLC et les DLUO - Laver les légumes - remettre au frais après réalisation avant distribution

denrées	quantité	Petit matériel	Gamme Opératoire
Pomme golden « ou «	1 kg	- économe+office	Eplucher, vider et couper la pommes en quartiers
Feuille de gélatine	8	-planche	Cuire doucement à couvert
Sucre Vanillé ou vanille	1	-bac à débarrasser	Faire fondre la gélatine dans un fond d'eau froide
Sucre fin	160gr	-russe	Ecraser les pommes à la fourchette ou au batteur, ajouter la gélatine égouttée et le sucre. Fouetter à grande vitesse 4 à 5 minutes et dresser en coupes
Citron	Pm	-fourchette ou moulin à légumes	Décorer avec une feuille de menthe
Menthe fraîche	pm	-batteur ou fouet électrique	Réserver au frais
		-coupes à dessert	Envoyer à la demande