

Fabrication d'une purée de pommes

Variété(s) de pommes utilisée(s) :

1 Laver et essuyer ses mains



2 Peser les pommes crues, puis la barquette vide, puis le saladier vide



Masse des pommes crues:
 Masse de la barquette (vide):
 Masse du saladier (vide):

3 Éplucher les pommes et conserver les épluchures dans la barquette



4 Trancher les pommes en quartiers



5 Enlever les trognons, les queues et les pépins puis les ajouter aux épluchures dans la barquette. Peser la barquette pleine



Masse de la barquette (pleine):
 Déduire la masse des épluchures, trognons, queues et pépins:

6 Finir de trancher les pommes en petits dés



7 Verser les pommes crues dans le saladier et peser le tout



Masse pommes crues+saladier:
 Déduire la masse des pommes crues:

8 Mettre les pommes à cuire au micro-ondes dans le saladier recouvert de film étirable (cuisson: 4-5min, à répéter si besoin).
 ⚠ Demander à un adulte de sortir le plat et de retirer le film, puis laisser refroidir ⚠



9 Peser le saladier avec les pommes cuites et refroidies



Masse pommes cuites+saladier:
 Déduire la masse des pommes cuites:

10 Écraser les pommes cuites avec l'écrase-purée



11 Verser la purée dans des pots



12 Laver et essuyer le matériel et les tables de travail

