

1 Comment fabriquer et conserver ? La purée de pommes

Calcul du rendement (purée)

Calculer le rendement de purée de fruits

⚠ Tenir compte de l'eau éventuellement ajoutée avant cuisson et mesurée avec le gobelet-doseur.

$$\text{Rendement} = \frac{\text{masse de purée de pommes}}{\text{masse de pommes crues}} \times 100$$

Calculer la proportion des coproduits

$$\text{Proportion (coproduits)} = \frac{\text{masse des épluchures, trognons, queues et pépins}}{\text{masse de pommes crues}} \times 100$$

Comparer les rendements selon les variétés

 Îlot 1 : Granny Smith	
 Îlot 2 : Canada	
 Îlot 3 : Gala	
 Îlot 4 : Golden	
 Îlot 5 : les 4 variétés	
 Îlot 6 : les 4 variétés	

Calcul du prix de revient de la purée fabriquée (facultatif)

Sur la base d'un prix de 2,5€/kg de pommes, faire le calcul du prix de la purée fabriquée par son groupe

Masse de pommes mises en œuvre =

Prix des pommes mises en œuvre =

Masse de purée de fruits =

Prix de revient de la purée de fruit =