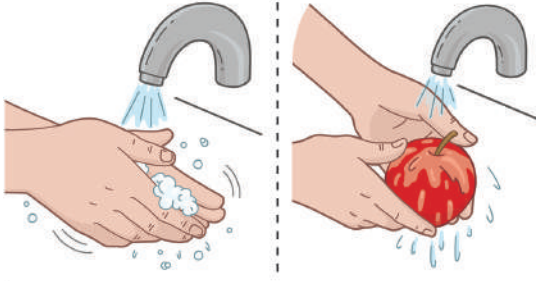


2 Comment fabriquer et conserver ? Le jus de pommes

Fabrication d'un jus de pommes

Variété(s) de pommes utilisée(s) :

- 1 Laver et essuyer ses mains puis laver les pommes



- 2 Peser les pommes, puis le pot à jus vide, puis la barquette vide



Masse des pommes:

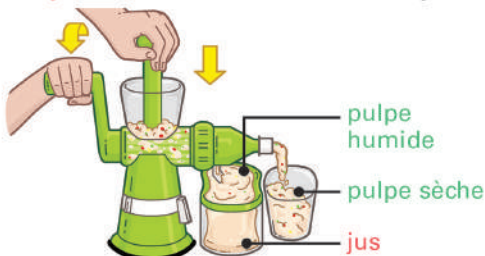
Masse du pot à jus (vide):

Masse de la barquette (vide):

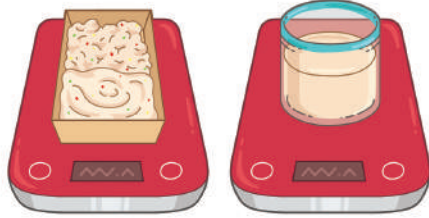
- 3 Découper les pommes en gros morceaux (1 à 2 cm de côté) sans les éplucher, ni les étrogner, ni les épépiner, ni les équeuter puis les mettre dans le saladier



- 4 Placer les pommes découpées dans la trémie de l'extracteur et les broyer pour en extraire le jus. Récupérer la pulpe sèche (sortie buse) et la pulpe humide dans le tamis (= coproduits). Récupérer le jus dans le bol (ou conteneur) à jus



- 5 Récupérer les pulpes (sèches et humides), les placer dans la barquette en les séparant et les peser. Récupérer le jus, le verser dans le pot et le peser



Masse de la barquette (pleine):

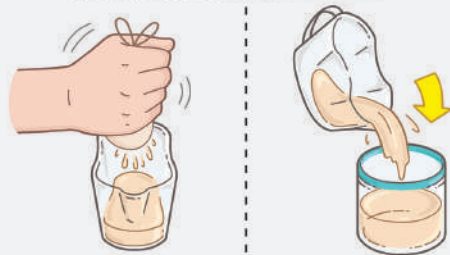
Masse du jus + pot:

- 6 Laver et essuyer le matériel et les tables de travail



étape optionnelle

- 7 Utiliser une étamine pour presser la pulpe humide. Récupérer le jus et le verser dans le pot de jus. Récupérer la pulpe humide



étape optionnelle

- 8 Filtrer le jus obtenu à l'aide d'un filtre à café + coton sur un entonnoir. Récupérer le résidu de filtration et le jus clarifié séparément

