

Fiche technique

Quoi ?	Tarte fleurs aux pommes		
Lieu Plan de travail 1.	Laver les pommes, tailler les pommes 1. Récupérer son matériel. 2. Récupérer les pommes dans la plaque à débarrasser. 2. Organiser le lavage des pommes. 3. Utiliser le vide pomme. 4. Couper les pommes en 2, vérifier l'absence de pépins. 5. Installer la mandoline avec le prof. 6. Réaliser de fines tranches de pommes.	Matériel - 1 plaques à débarrasser - 2 passoire - 2 couteau d'office - 1 calotte - 1 bac gastro - 1 vide pomme - 1 mandoline - 1 gants de protection	Ingrédients - Pommes.
Lieu Déconditionnement	Réaliser les pesées. 1. Déconditionner le jus d'orange et le sucre. 2. Réaliser les pesées. 3. Laver un citron, puis le presser au dessus d'un bol pour récupérer le jus. 3. Placer les denrées au niveau d'un poste chaud.	Matériel - 1 petit bac gastro (jus d'orange) - 1 bol (sucre) - 1 bol (jus de citron)	Ingrédients - Jus d'orange 1L - Sucre 200 g - Un jus de citron
Lieu Poste chaud	Cuisson des pommes 1. Mettre le jus d'orange, le sucre, le jus de citron et les pommes dans une cocotte. 2. Porter le tout à ébullition pendant 5 minutes, sans remuer. 3. Faire refroidir en cellule de refroidissement.	Matériel - 1 cocotte - 1 spatule	Ingrédients - Jus d'orange

Lieu Plan de travail 1	Préparer les fonds de tarte. 1. Décontaminer les emballages. 2. Froncer les deux moules à tartes avec les pâtes sablées. 3. Piquer les fonds de tartes à la fourchette.	Matériel - 1 plaque à débarrasser - 3 moules à tarte - 1 fourchette	Ingrédients - 3 pâtes sablées.
Lieu Plan de travail 1	Former les fleurs. 1. Rouler les fines tranches de pommes pour former des fleurs. 2. Les disposer sur un fond de tarte.	Matériel	Ingrédients - pâtes sablées. - pommes cuites
Lieu	Cuisson 1. Mettre dans un four préalablement préchauffer à 180°C. 2. Faire cuire 45 minutes. 3. Réserver au chaud.		