



PAS À PAS

# RÉALISER UN SORBET POMME VERTE AU PACOJET

## MATÉRIEL

- Bol à pacosser
- Couteaux
- Couvercle
- Cuillère (à soupe, à glace), portionneur
- Économe
- Etiquette de conservation
- Planche à découper
- Russe

## INGRÉDIENTS

Pour 1 bol Pacojet

- 1 P Citron jus
- 250 g Pomme (Granny Smith)
- 200 g Sirop à 30 °B



1  
Préparer tous les ingrédients en les pesant scrupuleusement.



2  
**Marquer** le sirop en cuisson dans une petite russe, puis refroidir rapidement en cellule à 4 °C.



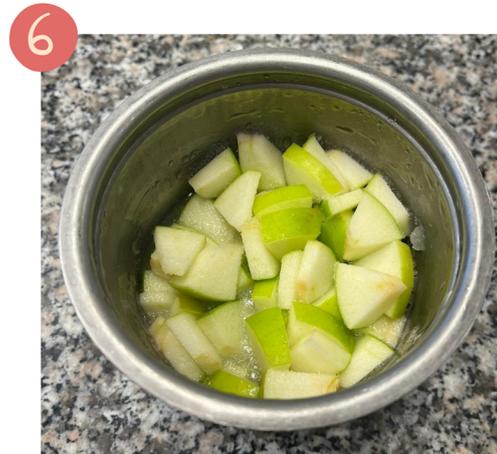
3 Laver, **évider** et tailler les pommes en gros cubes, avec la peau.



4 Disposer dans le bol Pacojet avec le sirop et le jus de citron.



5 Fermer le pot, puis l'étiqueter conformément à la réglementation et le congeler à - 20 °C pendant 18 heures au minimum.



6 Au moment du service : retirer le couvercle et glisser le bol dans un porte-gobelet.



7 Positionner le porte-gobelet sur l'appareil, caler en tournant d'un quart de tour.



8 **Pacosser** le nombre de portions nécessaires au moment.

