

**Fiche de fabrication :**

*Confit de fleurs de pissenlit*

Date : *29/04*

N° lot : *FL589*

Fabriqué par : *Stag Léonore Eco*

Temps de travail : *1h30*

Emballage : *T212ml*

Vol ou Poids : *240g*

Nombre : *8+10*

Etiquettes à faire : *0*

Matières premières	Proportions à respecter (kg)	Pour kg	Poids MP brute (kg)	Poids net (ex après raffinage)	Origine/fournisseur	N° lot
<i>Fleurs</i>	<i>0,25</i>	<i>1</i>	<i>0,500</i>	<i>22 kg</i> <i>de la Réunion</i>	<i>ATAA</i>	<i>conservation du 24/04/14</i> <i>et du 07/05/14</i>
<i>eau</i>	<i>1,5</i>	<i>1</i>	<i>3</i>		<i>Atelier</i>	
<i>Sucre</i>	<i>1,2kg/litre</i>			<i>20L, voir</i>	<i>Grandong FA</i>	<i>L374</i>
<i>pectine / agar-agar</i>	<i>1%/0,3%</i>			<i>ici</i>	<i>Louis François</i>	
<i>citron</i>	<i>2 pièces</i>				<i>Rigal</i>	<i>voir BL</i>
<i>Poids total</i>						
Type Emballage		<i>1</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>Ternaco</i>	

**Contrôles à réaliser :**

pH : *3,5*

Taux de sucre : *61%* } *lot pectine + 1/3 de citron*

Dépression local :

T°c d'empotage : *75°C*

Enregistrement T°c à cœur :

Autre (préciser) :

**Traitements thermiques :**

Autopasteurisation

Pasteurisation *autopasteurisation*

Ditzler

Gilson

Stérilisation en autoclave

Barème :

Autre (préciser) :

Si non conformité lors du process (à préciser), quelle action a été mise en oeuvre :

*lot 1: agar-agar*  
*1,2kg + 1,2kg sucre + 1kg agar/agar (0,5%)*

*lot 2: pectine*  
*1,2kg + 1,64kg sucre + 60g jus citron*  
*+ 29g de pectine (1%)*

# Confit de fleurs de pissenlit

## Procédé de fabrication

Emballage

Vol/poids à atteindre

Matières premières	Proportions à respecter (kg)	Remarques
fleurs	0,25	0,5
eau	1,5	3
sucrose	1 kg/litre	
gélifiant		

~~lot 1: jus citron 1,2kg sucre = 2,2kg  
 ⇒ 1kg sucre + 1,2kg jus citron = 2,2kg  
 lot 2: agar-agar 0,5g  
 ⇒ 1,2kg + 1,2kg sucre = 2,4kg  
 + 62g de sucre = 2,46kg~~

### Mode opératoire

~~Placer les fleurs dans l'eau à ébullition. Ajouter les fleurs et citron coupés à la reprise de l'ébullition: décoction 5min. Filtrer. Ajouter le sucre. Cuire jusqu'à obtention du Brix fixé. Ajouter le gélifiant avec 5 fois son poids de sucre. Mettre en pots au poids de consigne.~~

Pasteuriser

### Point de maîtrise associé

~~Élimination des corps étrangers et fleurs abîmées. Laver les fleurs fragiles, préférer l'infusion.~~

~~Brix (teneur en sucre) en fin de cuisson 60°B. ⚠ Temps de cuisson après ajout du gélifiant. T° empotage > 85°C - lavage des pots - nettoyage du goulot - capsulage immédiat.~~

~~Barème de pasteurisation fonction du pH; du titre de sucre; de la T° d'empotage; de la taille des pots...~~

~~Lot 1: jus citron 1,2kg sucre = 2,2kg  
 ⇒ 1kg sucre + 1,2kg jus citron = 2,2kg  
 lot 2: agar-agar 0,5g  
 ⇒ 1,2kg + 1,2kg sucre = 2,4kg  
 + 62g de sucre = 2,46kg~~