



# CRUMBLE AUX POMMES

## Matériel utilisé

→ 5 bacs GN 1/1 X 65

Temps de préparation : 1h15  
Temps de cuisson : 25mn  
Nombre de couverts : 100

Denrées	Poids	Méthode de fabrication				
Farine	5 kg	<p>→ Eplucher, citronner et tailler en dés les pommes au coupe-légumes.</p> <p>→ Disposer les dés de pommes dans 5 bacs GN 1/1 préalablement beurrés. Réserver au froid, à + 3° C.</p> <p>→ Mettre dans la cuve du batteur la farine et le beurre en parcelles.</p> <p>→ Fraser au crochet, en 1ère vitesse, afin d'obtenir un mélange sableux relativement gros.</p> <p>→ Ajouter avant la fin du sablage, le sel, le sucre et la cannelle.</p> <p>→ Verser la pâte sablée sur les dés de pommes. Égaliser la surface.</p> <p>→ Cuire au four à + 180° C durant 20 mn environ.</p> <p>→ Contrôler la cuisson. Découper chaque bac en 20 portions.</p> <p><i>Quelques exemples</i></p> <table border="1"><thead><tr><th>Pommes douces</th><th>Pommes acidulées</th></tr></thead><tbody><tr><td>Golden Fuji Jonagold</td><td>Granny-smith Braeburn Canada Reine des reinettes Elstar</td></tr></tbody></table>	Pommes douces	Pommes acidulées	Golden Fuji Jonagold	Granny-smith Braeburn Canada Reine des reinettes Elstar
Pommes douces	Pommes acidulées					
Golden Fuji Jonagold	Granny-smith Braeburn Canada Reine des reinettes Elstar					
Beurre	3 kg					
Sucre roux	2,5 kg					
Sel	20 g					
Cannelle en poudre	QS					
Pommes douces	10 kg					
Pommes acides	10 KG					
Jus de citron	1/4 l					

T A R N



LE DÉPARTEMENT

