



POMMES CHAUDES CONFITES À LA CANNELLE SAUCE CARAMEL

Matériel utilisé

→ 5 bacs GN 1/1 X 65

Temps de préparation : 1h
Temps de cuisson : 30mn
Nombre de couverts : 100
Matériel de cuisson : Four

| Denrées | Poids | Méthode de fabrication |
|---------------------------------------|--------|---|
| Pommes de 160 g | 100 pc | → Laver les fruits, les évider et faire une incision autour de la pomme afin d'empêcher l'éclatement du fruit. |
| Appareil à garnir les pommes | | → Dans la cuve du batteur, mettre le sucre, le beurre, la vanille liquide, le rhum et la cannelle. Crémér l'ensemble. |
| Sucre semoule | 1 kg | |
| Sucre semoule | 500 g | → Garnir à la poche l'intérieur de la pomme. |
| Rhum | 200 g | |
| Beurre | 1,5 kg | → Beurrer au pinceau 4/5 bacs GN 1/1. |
| Vanille liquide | 10 cl | → Ranger les pommes dans les bacs GN. |
| Cannelle en poudre | QS | → Cuire avec un couvercle à + 140° C pour confire le fruit. |
| Eléments pour la sauce caramel | | → Découvrir, saupoudrer avec les 500 g de sucre. |
| Sucre roux | 3 kg | → Caraméliser à four très chaud quelques instants. |
| Glucose | 750 G | → Mettre à fondre doucement le sucre roux et le glucose et les cuire au caramel blond. |
| Crème fleurette | 3 l | → Déglacer à la crème fleurette. |
| | | → Servir les pommes chaudes à l'assiette, nappées de sauce caramel. |

NB

On peut cuire les pommes au four posées sur une tranche de pain ou de biscotte beurrée.

T A R N



LE DÉPARTEMENT

