

Fabrication de la pâte chaque matin



Mise en seau





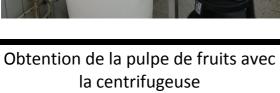
Dépôt de la pâte sur le gaufrier

Retrait du cornet encore brûlant



Façonnage du cornet à la main



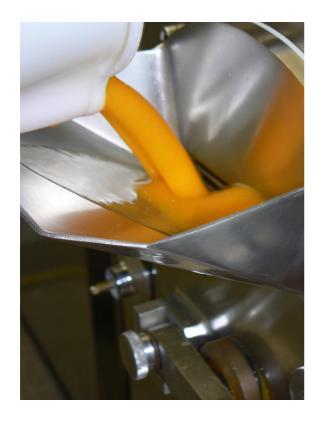




Liquéfaction du sucre avec un peu d'eau et obtention du sirop de sucre



Mélange de la pulpe et du sirop de sucre



Remplissage de la sorbetière de 10 litres de mélange



Mise en bac du sorbet après 30 minutes de brassage dans la sorbetière



Egalisation, nettoyage puis mise en congélation du bac