adamance
fruits du bon sens

Crema helada Limón

Descripción

La crema helada de fruta alía dulzor, exquisitez y frescor de la fruta. Una crema helada contiene al menos un 5 % de materias grasas lácteas, son éstas así como las proteínas las que van a generar este universo goloso. La fruta utiliza este perfecto soporte y cohabita delicadamente. Conservación máxima aconsejada: 4 meses.

Universo de aplicaciones sugeridas

- Postre al plato
- Heladería
- Vasitos

Crema helada Limón

20% PURÉ DE FRUTA

22% AZÚCAR AÑADIDO

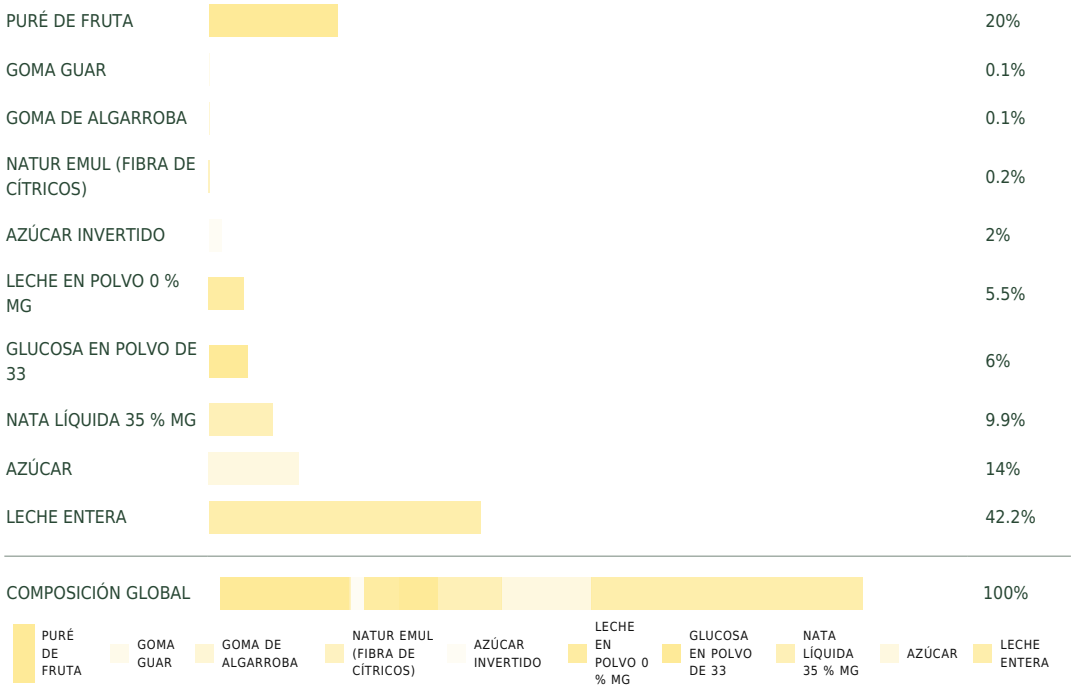
Ingredientes

Leche entera, Leche en polvo 0 % MG, Azúcar, Glucosa en polvo DE 33, Azúcar invertido, Goma guar, Goma de algarroba, Natur Emul (fibra de cítricos), Limón en puré, Nata líquida 35 % MG

CONGELABLE

147% TASA DE INCORPORACIÓN DE AIRE

Composición Global



Composición	1000 g	100%
Leche entera	422 g	42.2%
Leche en polvo 0 % MG	55 g	5.5%
Azúcar	140 g	14%
Glucosa en polvo DE 33	60 g	6%
Azúcar invertido	20 g	2%
Goma guar	1 g	0.1%
Goma de algarroba	1 g	0.1%
Natur Emul (fibra de cítricos)	2 g	0.2%
Limón en puré	200 g	20%
Nata líquida 35 % MG	99 g	9.9%

Tasa de incorporación de aire 147%

Procedimiento

Verter la leche en el recipiente de cocción y calentar. A 25 ºC verter en lluvia la leche en polvo.
Unir el azúcar, la glucosa en polvo, la dextrosa, la goma de algarroba, la goma guar y la fibra de cítrico, después verter en lluvia todo junto sobre el líquido a 30 ºC. A 40 ºC incorporar la nata líquida 35 % MG, después calentar a 85 ºC.
Batir para homogeneizar, enfriar a 4 ºC, después dejar madurar al menos 12 horas.
Añadir el puré de fruta a 4 ºC después batir. Mantecar, extraer, moldear y congelar, antes de almacenar a -18 ºC.



PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Limón Femminello

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Glaseado -12 -14°C

TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,
Para llevar