

Crema helada piña

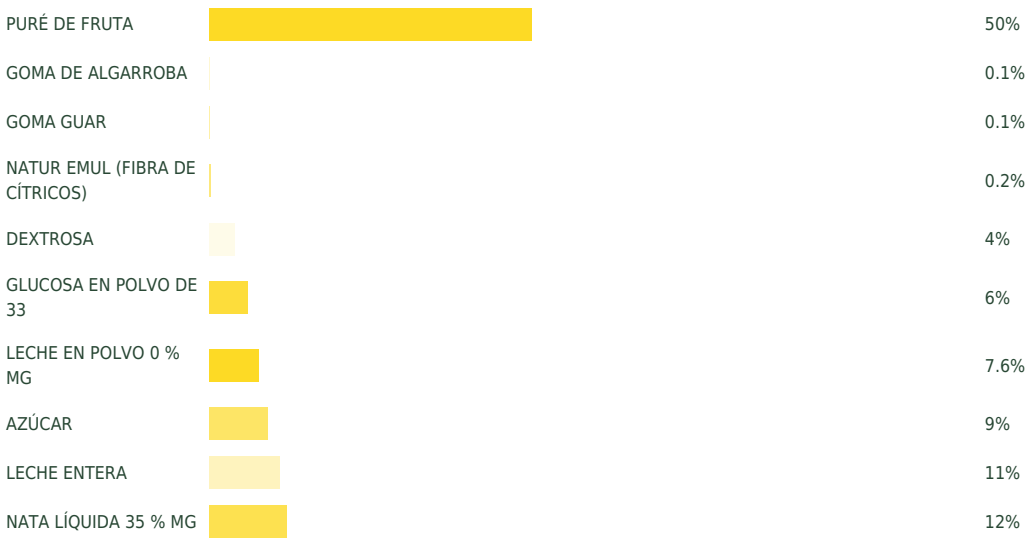
Descripción

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
- Show cooking


Composición Global



Composición	1000 g	100%
Leche entera	110 g	11%
Leche en polvo 0 % MG	76 g	0.6%
Natur Emul (fibra de cítricos)	2 g	0.2%
Goma de algarroba	1 g	0.1%
Goma guar	1 g	1%
Nata líquida 35 % MG	120 g	12%
Piña en puré	500 g	50%
Azúcar	90 g	9%
Glucosa en polvo DE 33	60 g	6%
Dextrosa	40 g	4%


Tasa de incorporación de aire 140%

Crema helada piña



50%

PURÉ DE FRUTA




19%


AZÚCAR AÑADIDO

Ingredientes

Azúcar, Glucosa en polvo, Goma de algarroba, Goma guar, Puré de Piña, Leche en polvo 0 % MG, Natur Emul (fibra de cítricos), Nata líquida 35 % MG, Dextrosa



CONGELABLE



140%

TASA DE INCORPORACIÓN DE AIRE

Procedimiento

Verter la leche en el recipiente de cocción y calentar. A 25 °C 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 °C. A 40 °C incorporar la nata líquida 35 % MG, después calentar a 85 °C.

Batir para homogeneizar, enfriar a 4 °C, después dejar madurar al menos 12 horas.

Añadir el puré de fruta a 4 °C después batir. Mantecar, extraer, moldear y congelar, antes de almacenar a -18 °C.



PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Piña Extra Sweet

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Glaseado -12 -14°C

TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,

Para llevar

PUNTOS FUERTES

Intensidad fruta