

Crema helada Yuzu

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

Composición Global



Crema helada Yuzu



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), Calamansi en puré, Nata líquida 35 % MG



CONGELABLE

| Composición | 1000 g | 100% |
|--------------------------------|--------|-------|
| Yuzu en puré | 200 g | 20% |
| Leche entera | 426 g | 42.2% |
| Leche en polvo 0 % MG | 50 g | 5.5% |
| Nata líquida 35 % MG | 100 g | 9.9% |
| Azúcar | 145 g | 14% |
| Azúcar invertido | 20 g | 2% |
| Glucosa en polvo DE 33 | 60 g | 6% |
| Goma guar | 1 g | 0.1% |
| Goma de algarroba | 1 g | 0.1% |
| Natur Emul (fibra de cítricos) | 2 g | 0.2% |

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

Yuzu Citrus Junos

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Glaseado -12 -14°C

TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES

Intensidad fruta