

## Sorbete de Lichi

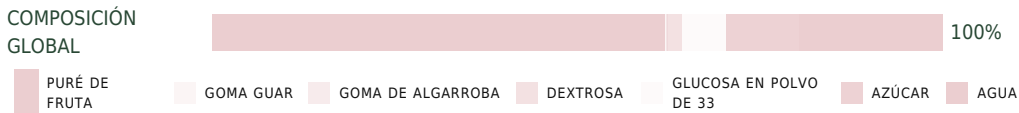
### Descripción

Los sorbetes de fruta completa deben contener un mínimo de 45% de fruta y un 25% de fruta ácida. Este equilibrio permite una palatabilidad regulada. Caducidad máxima recomendada: 4 meses.

### Universo de aplicaciones sugeridas

- Heladería

### Composición Global



## Sorbete de Lichi

Composición	1000 g	100%
Azúcar	100 g	10%
Glucosa en polvo DE 33	60 g	6%
Dextrosa	20 g	2%
Goma de algarroba	2 g	0.2%
Goma guar	2 g	0.2%
Agua	195 g	19.6%
Puré de lichi	620 g	62%


Tasa de incorporación de aire 143%

**Sorbete de Lichi**



62%

PURÉ DE FRUTA




18%

AZÚCAR  
AÑADIDO

**Ingredientes**

Azúcar, Glucosa en polvo DE 33, Dextrosa, Goma de algarroba, Goma guar, Agua, Puré de lichi



CONGELABLE



143%

TASA DE  
INCORPORACIÓN  
DE AIRE

## Procedimiento

Mezclar el azúcar, la glucosa en polvo, la dextrosa, la goma garrofín y la goma guar.

Verter en lluvia sobre el agua, después calentar a 85 °C.

Enfriar rápidamente el jarabe a 4 °C, después dejar gelificar al menos 4 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

Litchi Chinensis

### TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Glaseado -12 -14°C

### TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,

Para llevar

### PUNTOS FUERTES

Color / brillo