

Sorbete de Lichi

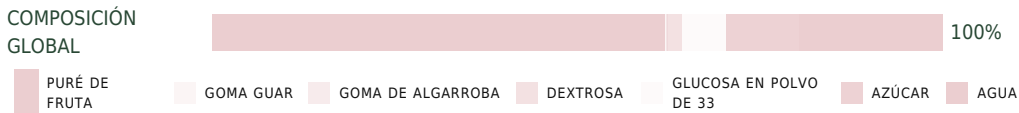
Descripción

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