adamance
fruits du bon sens

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

Sorbete de Lichi

62%
PURÉ DE FRUTA

18%
AZÚCAR AÑADIDO

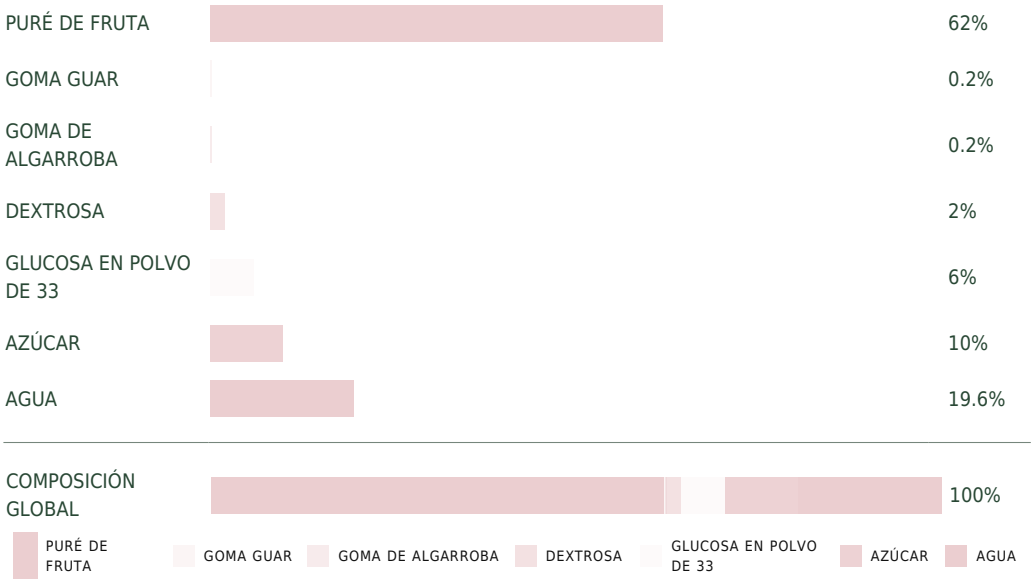
Ingredientes

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

CONGELABLE

143%
TASA DE INCORPORACIÓN DE AIRE

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%

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

Litchi Chinensis

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Glaseado -12 -14°C

TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES

Color / brillo