

Sorbete de Albaricoque

Descripción

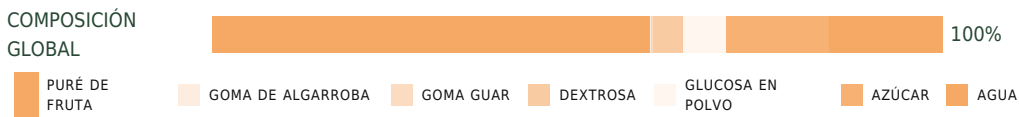
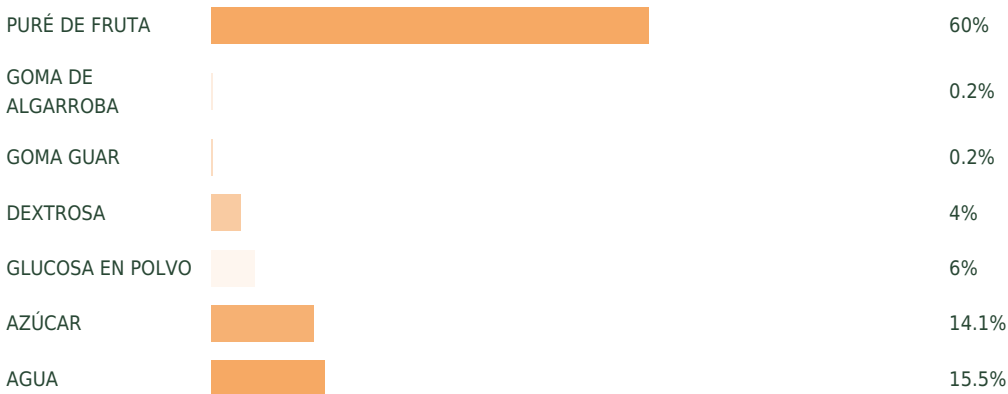
Los sorbetes de fruta deben contener un mínimo de un 45 % de fruta y un 25 % cuando se trata de frutas ácidas.

Este equilibrado permite por lo tanto utilizar esta apelación reglamentaria.

Universo de aplicaciones sugeridas

- Heladería
- Show cooking

Composición Global



Sorbete de Albaricoque

60%
PURÉ DE FRUTA

24%
AZÚCAR AÑADIDO

Ingredientes

Azúcar, Glucosa en polvo, Dextrosa, Goma de algarroba, Goma guar, Agua, Puré de Albaricoque

CONGELABLE

163%
TASA DE INCORPORACIÓN DE AIRE

Composición	1000 g	100%
Azúcar	141 g	14.1%
Glucosa en polvo	60 g	6%
Dextrosa	40 g	4%
Goma de algarroba	2 g	0.2%
Goma guar	2 g	0.2%
Agua	155 g	15.5%
Puré de Albaricoque	600 g	60%

Tasa de incorporación de aire 163%

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

Albaricoque Flavor cot y Lido

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Glaseado -12 -14°C

PUNTOS FUERTES

Color / brillo ,

Puré poco o nada caliente ,

Receta vegana