adamance
fruits du bon sens

Sorbete de Arándanos

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

Sorbete de Arándanos

65% PURÉ DE FRUTA

16.1% AZÚCAR AÑADIDO

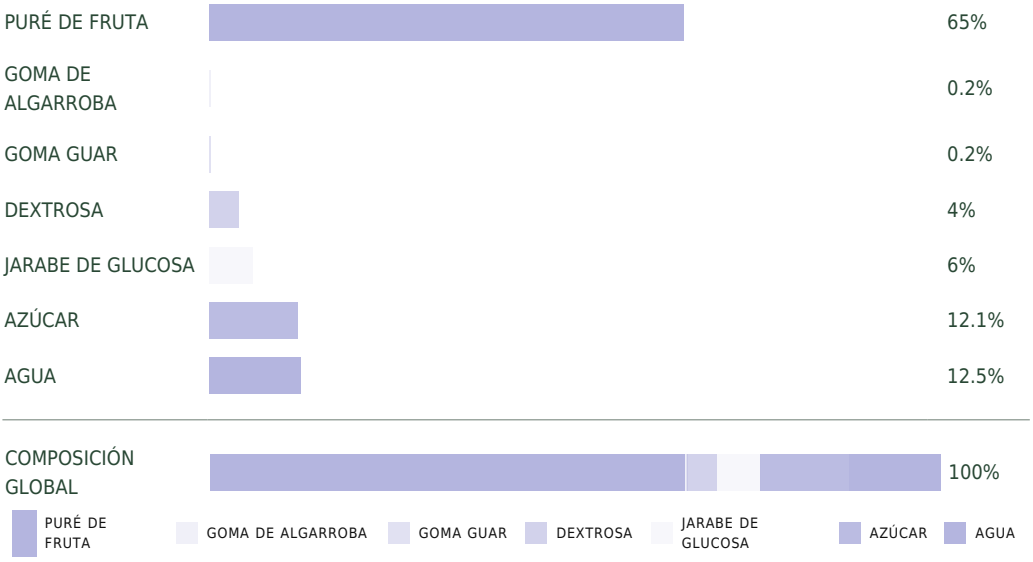
Ingredientes

Azúcar, Dextrosa, Goma de algarroba, Goma guar, Agua, Jarabe de glucosa, Crema de arándanos salvajes

CONGELABLE

128% TASA DE INCORPORACIÓN DE AIRE

Composición Global



Composición	1000 g	100%
Azúcar	121 g	12.1%
Dextrosa	40 g	4%
Goma de algarroba	2 g	0.2%
Goma guar	2 g	0.2%
Agua	125 g	12.5%
Crema de arándanos salvajes	650 g	65%

Tasa de incorporación de aire 128%

Procedimiento

Mezclar el azúcar, la dextrosa, la goma de garrofín y la goma guar.
Verter en lluvia sobre el agua, añadir el jarabe de glucosa, 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 ºC después batir.
Mantecar, extraer, moldear y congelar, antes de almacenar a -18 ºC.



PURÉ DE FRUTA UTILIZADO
Arándanos salvajes

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN
Glaseado -12 -14°C

PUNTOS FUERTES
Color / brillo ,
Puré poco o nada caliente ,
Receta vegana