

Sorbete de Bergamota

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

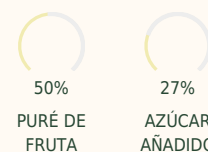
- Heladería
- Show cooking

Composición Global



| Composición | 1000 g | 100% |
|-------------------|--------|-------|
| Puré de Bergamota | 500 g | 50% |
| Agua | 225 g | 22.5% |
| Azúcar | 160 g | 16% |
| Glucosa en polvo | 60 g | 6% |
| Azúcar invertido | 25 g | 2.5% |
| Inulina | 25 g | 2.5% |
| Goma de algarroba | 2.5 g | 0.25% |
| Goma guar | 2.5 g | 0.25% |

Sorbete de Bergamota



Ingredientes

Azúcar, Glucosa en polvo, Inulina, Goma de algarroba, Goma guar, Agua, Azúcar invertido, Puré de Bergamota



CONGELABLE

Procedimiento

Mezclar el azúcar, la glucosa en polvo, la inulina, la goma de garrofín y la goma guar.
Verter en lluvia sobre el agua, añadir el azúcar invertido, 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

Bergamota Fantastico y Femminello

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Glaseado -12 -14°C

TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES

Intensidad fruta