adamance
fruits du bon sens

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

Sorbete de Bergamota

50%
PURÉ DE FRUTA

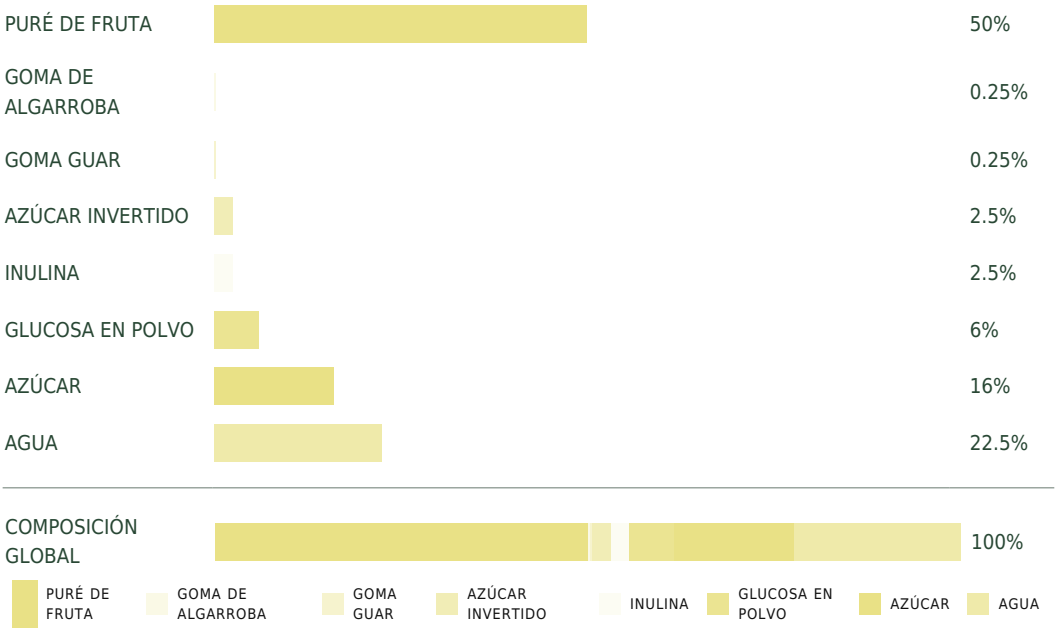
27%
AZÚCAR AÑADIDO

Ingredientes

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

CONGELABLE

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%

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 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

Bergamota Fantastico y Femminello

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Glaseado -12 -14°C

TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES

Intensidad fruta