

Sorbete de Calamansi

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 Calamansi	300 g	30%
Azúcar	170 g	17%
Glucosa en polvo	60 g	6%
Inulina	30 g	3%
Goma de algarroba	2.5 g	0.25%
Goma guar	2.5 g	0.25%
Agua	405 g	40.5%
Azúcar invertido	30 g	3%

Tasa de incorporación de aire 142%

Sorbete de Calamansi



Ingredientes

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



Procedimiento

Mezclar el azúcar, la glucosa en polvo, la inulina, la goma de algarroba 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

Calamansi Ben Tre

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Glaseado -12 -14°C

TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES

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