

# Sorbete de Coco

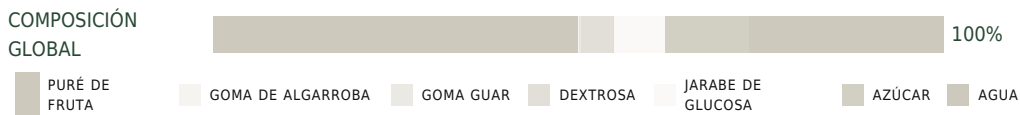
## Descripción

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%  |
|-------------------|--------|-------|
| Azúcar            | 115 g  | 11.5% |
| Dextrosa          | 45 g   | 4.5%  |
| Goma de algarroba | 2 g    | 0.2%  |
| Goma guar         | 2 g    | 0.2%  |
| Agua              | 266 g  | 26.6% |
| Jarabe de glucosa | 70 g   | 7%    |
| Crema de coco     | 500 g  | 50%   |

Tasa de incorporación de aire 103%

**Sorbete de Coco**




50%  
PURÉ DE FRUTA




23%  
AZÚCAR  
AÑADIDO

**Ingredientes**

Azúcar, Dextrosa,  
Goma de algarroba,  
Goma guar, Agua,  
Jarabe de glucosa,  
Crema de coco



CONGELABLE



TASA DE  
INCORPORACIÓN  
DE AIRE

## 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 °C después batir.

Mantecar, extraer, moldear y congelar, antes de almacenar a -18 °C.



### PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Coco

### TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Glaseado -12 -14°C

### PUNTOS FUERTES

Color / brillo ,

Puré poco o nada caliente ,

Receta vegana