

# Sorbete de Coco

## Descripción

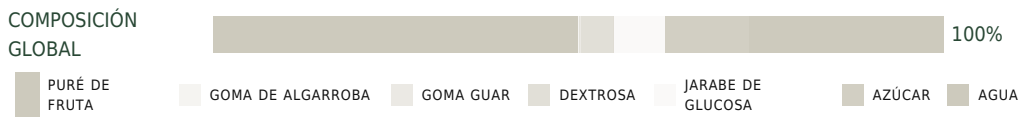
Los sorbetes de fruta deben contener un mínimo de un 45 % de fruta y un 25 % cuando se trata de frutas ácidas.

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

103% 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