adamance
fruits du bon sens

Sorbete de Frambuesa

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 Frambuesa

65% PURÉ DE FRUTA

23% AZÚCAR AÑADIDO

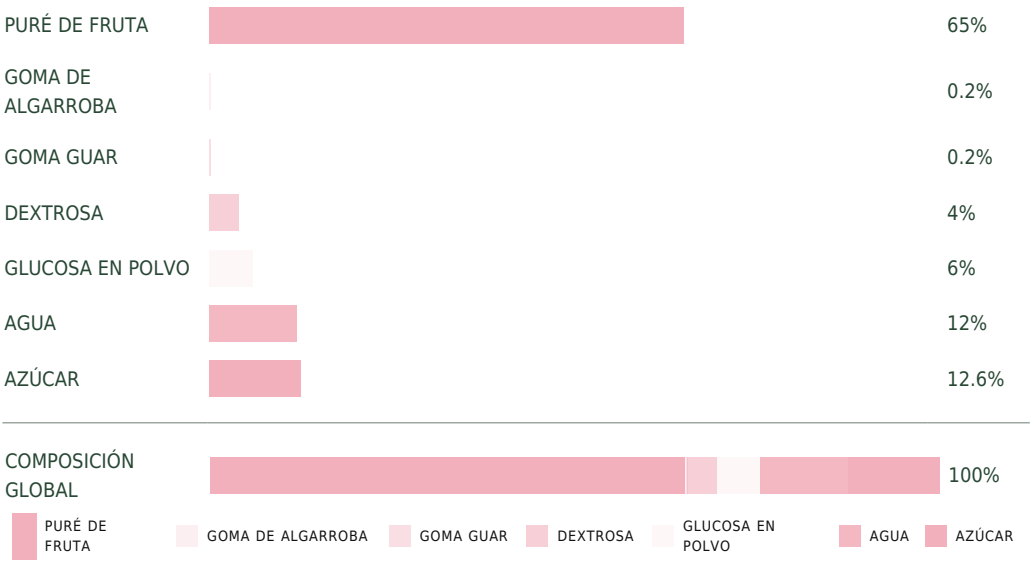
Ingredientes

Agua, Azúcar, Glucosa en polvo, Dextrosa, Goma guar, Goma de algarroba, Puré de Frambuesa

CONGELABLE

159% TASA DE INCORPORACIÓN DE AIRE

Composición Global



Composición	1000 g	100%
Azúcar	126 g	12.6%
Glucosa en polvo	60 g	6%
Dextrosa	40 g	4%
Goma de algarroba	2 g	0.2%
Goma guar	2 g	0.2%
Agua	120 g	12%
Puré de Frambuesa	650 g	65%

Tasa de incorporación de aire 159%

Procedimiento

Mezclar el azúcar, la glucosa en polvo, la dextrosa, la goma garrofín y la goma guar.
Verter en lluvia sobre el agua, 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

Frambuesa Meeker

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Fresco ,
Glaseado -12 -14°C

TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES

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