

Sorbete de Frambuesa

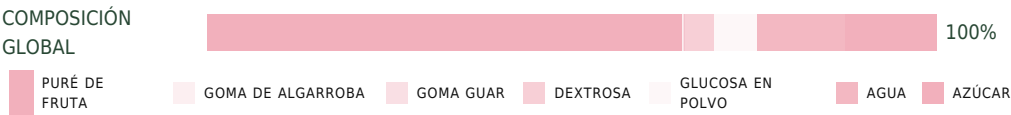
Descripción

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

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%

Sorbete de Frambuesa



Ingredientes

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



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 °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

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