

Sorbete de Fresas Mara des bois

Descripción

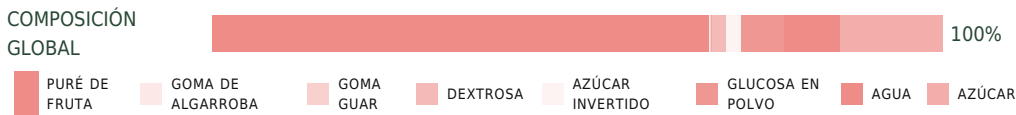
Los sorbetes de fruta deben contener un mínimo de un 45 % de fruta y un 25 % cuando se trata de frutas ácidas.

Este equilibrado permite por lo tanto utilizar esta apelación reglamentaria.

Universo de aplicaciones sugeridas

- Heladería
- Show cooking

Composición Global



Composición	1000 g	100%
Azúcar	140 g	14%
Glucosa en polvo	60 g	6%
Dextrosa	20 g	2%
Goma de algarroba	2 g	0.2%
Goma guar	2 g	0.2%
Agua	76 g	7.6%
Azúcar invertido	20 g	2%
Puré de Fresas	680 g	68%

Tasa de incorporación de aire 130.00%

Sorbete de Fresas Mara des bois



Ingredientes

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



Procedimiento

Mezclar el azúcar, la glucosa en polvo, la dextrosa, la goma garrofín 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

Fresas Mara des bois

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Glaseado -12 -14°C

PUNTOS FUERTES

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