

## Sorbete de fruta de la pasión

### Descripción

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

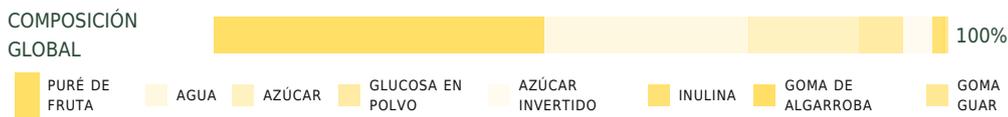
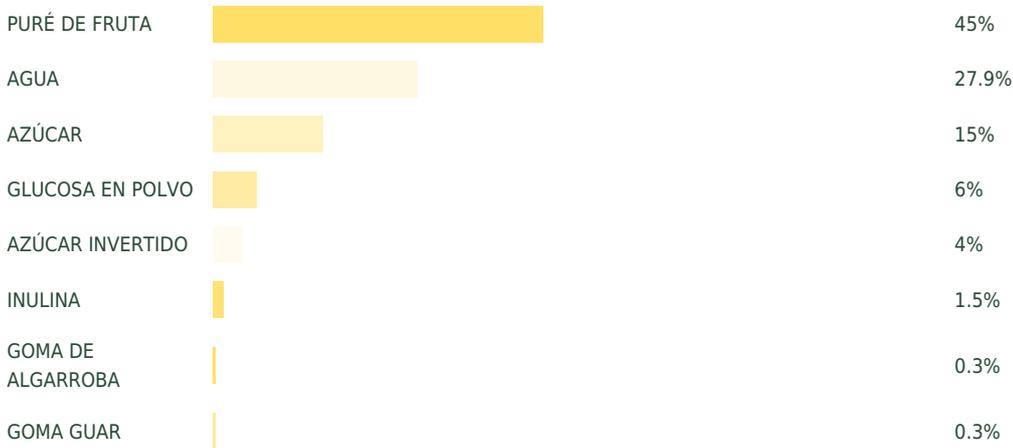
Este equilibrado permite por lo tanto utilizar esta apelación reglamentaria.

Conservación máxima recomendada: 4 meses.

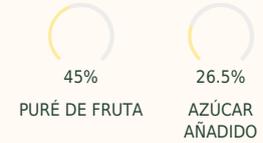
### Universo de aplicaciones sugeridas

- Heladería
- Show cooking

### Composición Global

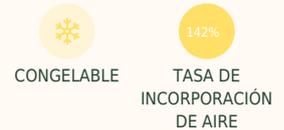


### Sorbete de fruta de la pasión VEGETAL



#### Ingredientes

Puré de fruta de la passion , Agua, Azúcar, Glucosa en polvo, Azúcar invertido, Inulina, Goma de algarroba, Goma Guar



## Sorbete de fruta de la pasión

| Composición                 | 1000 g | 100%  |
|-----------------------------|--------|-------|
| Azúcar                      | 150 g  | 15%   |
| Glucosa en polvo            | 60 g   | 6%    |
| Inulina                     | 15 g   | 1.5%  |
| Goma de algarroba           | 3 g    | 0.3%  |
| Goma Guar                   | 3 g    | 0.3%  |
| Agua                        | 279 g  | 27.9% |
| Azúcar invertido            | 40 g   | 4%    |
| Puré de fruta de la passion | 450 g  | 45%   |

Tasa de incorporación de aire 142%

## Procedimiento

Mezclar el azúcar, la glucosa en polvo, la inulina, la goma de algarroba 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

Fruta de la Pasión

## TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Glaseado -12 -14°C ,  
Glaseado -12/14°C

## TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,  
Para llevar

## PUNTOS FUERTES

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