

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.

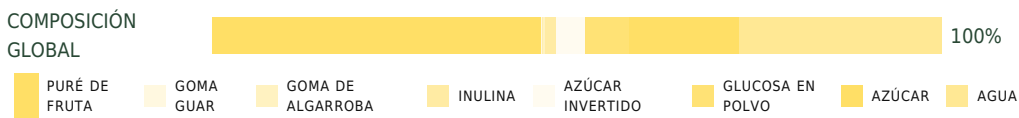
Este equilibrado permite por lo tanto utilizar esta apelación reglamentaria.

Conservación máxima recomendada: 4 meses.

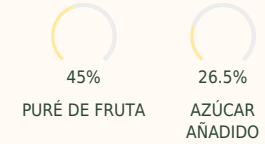
Universo de aplicaciones sugeridas

- Heladería
- Show cooking

Composición Global



Sorbete de fruta de la pasión VEGETAL



Ingredientes

Puré de fruta de la pasión, 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 pasión	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