adamance
*fruits du bon sens*

# 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

**Sorbete de fruta de la pasión**

**VEGETAL**

45%
PURÉ DE FRUTA

26.5%
AZÚCAR AÑADIDO

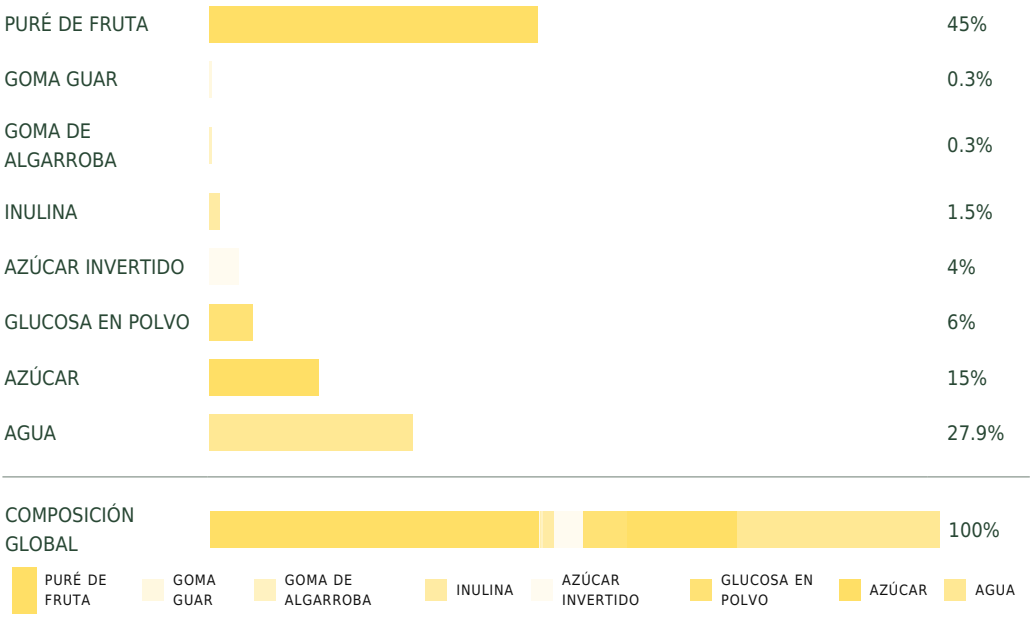
**Ingredientes**

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

CONGELABLE

142%
TASA DE INCORPORACIÓN DE AIRE

## Composición Global




## 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 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

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