

Sorbete de guayaba

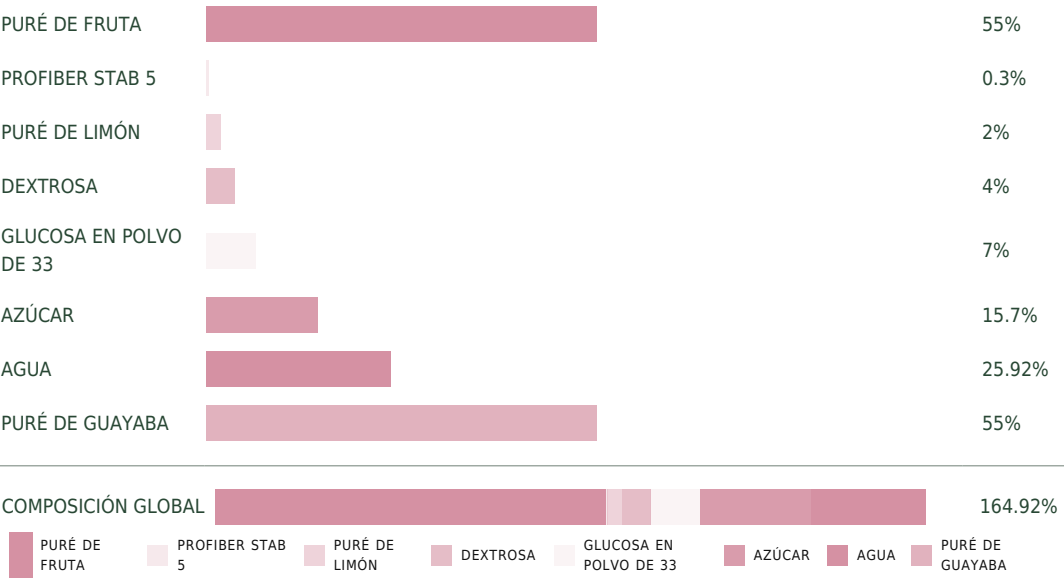
Descripción

Los sorbetes de fruta natural deben contener un mínimo del 45 % de fruta y del 25 % en el caso de las frutas ácidas. Este equilibrio permite, por tanto, utilizar esta denominación regulada. Plazo de conservación máximo recomendado: 4 meses.

Universo de aplicaciones sugeridas

- Heladería
- Show cooking

Composición Global



Sorbete de guayaba



55%
PURÉ DE
FRUTA



15.7%
AZÚCAR
AÑADIDO

Ingredientes

Azúcar, Glucosa en polvo DE 33, Puré de limón, Dextrosa, Profiber Stab 5, Agua, Puré de plátano



CONGELABLE

Sorbete de guayaba

Composición	1000 g	100%
Azúcar	157 g	15.7%
Glucosa en polvo DE 33	70 g	7%
Profiber Stab 5	3 g	0.3%
Dextrosa	40 g	4%
Puré de limon	20 g	2%
Agua	160 g	16%
Puré de Guayaba	550 g	55%

Procedimiento

Mezclar el azúcar extrafino, la glucosa en polvo y el Profiber. Verterlo poco a poco sobre el agua y calentar hasta los 85 °C. Enfriar rápidamente el almíbar hasta los 4 °C y dejar que se gelifique durante al menos 4 horas. Añadir el puré de guayaba a 4 °C y batir. Pasar por la máquina de helados, extraer, moldear y congelar rápidamente, antes de conservarlo a -18 °C.



PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Guayaba Paluma

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Glaseado -12 -14°C

TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,

Para llevar

PUNTOS FUERTES

Color / brillo ,

Puré poco o nada caliente ,

Receta vegana