

Sorbete de Guinda

Descripción

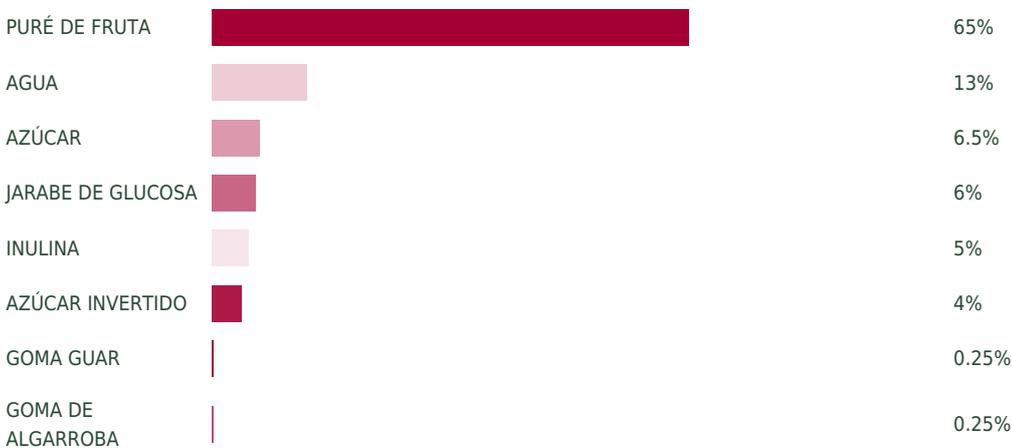
Los sorbetes de fruta deben contener un mínimo de un 45 % de fruta y un 25 % cuando se trata de frutas ácidas.

Este equilibrado permite por lo tanto utilizar esta apelación reglamentaria.

Universo de aplicaciones sugeridas

- Heladería
- Show cooking

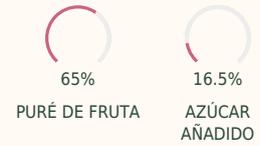
Composición Global



Composición	1000 g	100%
Azúcar	65 g	6.5%
Jarabe de glucosa	60 g	6%
Inulina	50 g	5%
Goma de algarroba	2.5 g	0.25%
Goma guar	2.5 g	0.25%
Agua	130 g	13%
Azúcar invertido	40 g	4%
Puré de Guinda	650 g	65%

Tasa de incorporación de aire 146%

Sorbete de Guinda



Ingredientes

Puré de Guinda, Azúcar, Agua, Jarabe de glucosa, Inulina, Azúcar invertido, Goma de algarroba, Goma guar



Procedimiento

Mezclar el azúcar, el jarabe de glucosa, la inulina, la goma algarroba y la goma guar.
Verter en lluvia 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

Guinda Oblacinska

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