

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




65%
PURÉ DE FRUTA




16.5%
AZÚCAR
AÑADIDO

Ingredientes

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



CONGELABLE



146%
TASA DE
INCORPORACIÓN
DE AIRE

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