adamance
fruits du bon sens

Sorbete de Lima

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

Sorbete de Lima

30% PURÉ DE FRUTA

28.55% AZÚCAR AÑADIDO

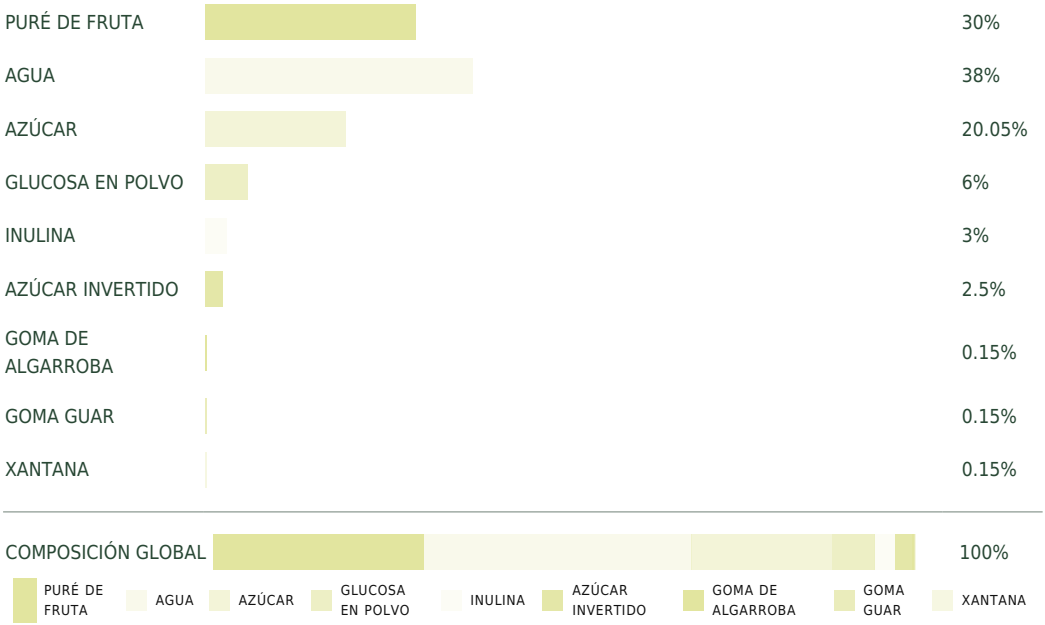
Ingredientes

Azúcar, Glucosa en polvo, Inulina, Goma de algarroba, Goma guar, Xantana, Agua, Azúcar invertido, Puré de Lima de persia

CONGELABLE

133.00% TASA DE INCORPORACIÓN DE AIRE

Composición Global



Composición	1000 g	100%
Azúcar	200.5 g	20.05%
Glucosa en polvo	60 g	6%
Inulina	30 g	3%
Goma de algarroba	1.5 g	0.15%
Goma guar	1.5 g	0.15%
Xantana	1.5 g	0.15%
Agua	380 g	38%
Azúcar invertido	25 g	2.5%
Puré de Lima de persia	300 g	30%

Tasa de incorporación de aire 158.00%

Procedimiento

Mezclar el azúcar, la glucosa en polvo, la inulina, la goma de garrofín 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

Lima de Persia

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Glaseado -12 -14°C

PUNTOS FUERTES

Color / brillo ,
Puré poco o nada caliente ,
Receta vegana