

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

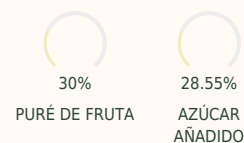
Composición Global



| 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%

Sorbete de Lima



Ingredientes

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



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 °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

Lima de Persia

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Glaseado -12 -14°C

PUNTOS FUERTES

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