

Sorbete de Limón

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	205.5 g	20.55%
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	370 g	37%
Azúcar invertido	30 g	3%
Puré de Limón	300 g	30%

Tasa de incorporación de aire 158.00%

Sorbete de Limón



Ingredientes

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



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
Limón Femminello

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN
Glaseado -12 -14°C

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