

# Sorbete de Mandarina

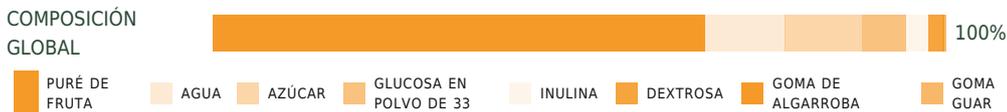
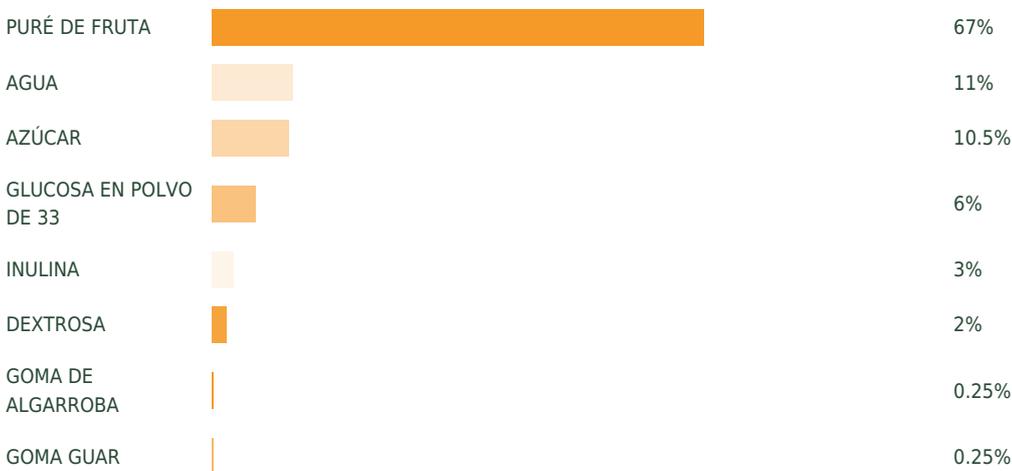
## Descripción

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

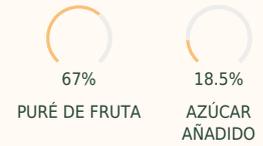
## Composición Global



Composición	1000 g	100%
Azúcar	105 g	10.5%
Glucosa en polvo	60 g	6%
Dextrosa	20 g	2%
Inulina	30 g	3%
Goma de algarroba	2.5 g	0.25%
Goma guar	2.5 g	0.25%
Agua	110 g	11%
Puré de Mandarina	670 g	67%

Tasa de incorporación de aire 142%

### Sorbete de Mandarina



#### Ingredientes

Puré de Mandarina, Agua, Azúcar, Glucosa en polvo DE 33, Inulina, Dextrosa, Goma de algarroba, Goma guar



## 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

Mandarina Ciaculli

### 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