

Sorbete de Mandarina

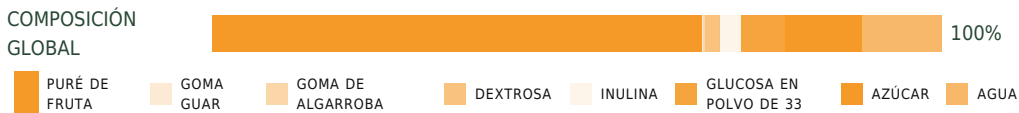
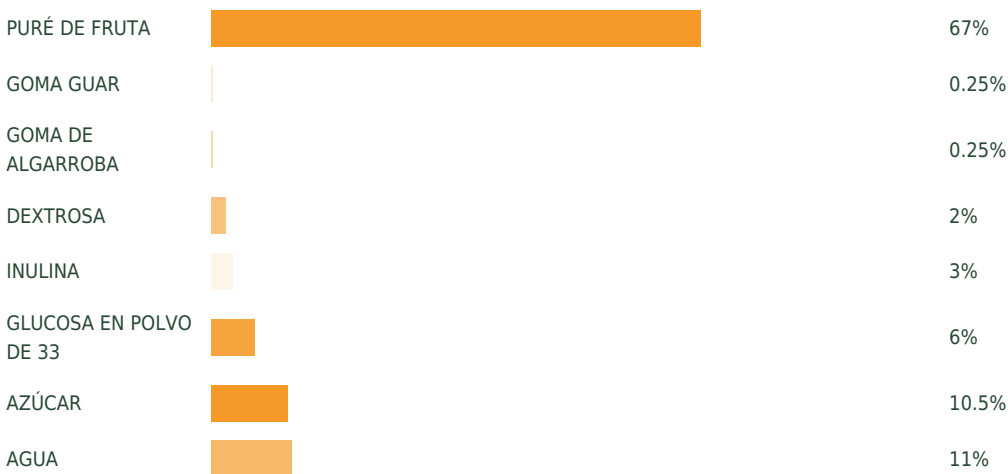
Descripción

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