

Sorbete de Mango

Descripción

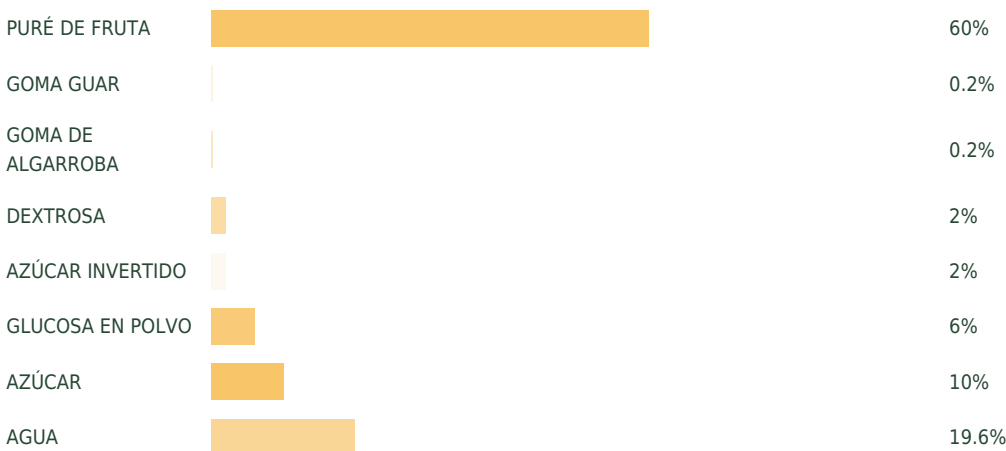
Los sorbetes de fruta deben contener un mínimo de un 45 % de fruta y un 25 % cuando se trata de frutas ácidas.

Este equilibrado permite por lo tanto utilizar esta apelación reglamentaria.

Universo de aplicaciones sugeridas

- Heladería
- Show cooking


Composición Global



Composición	1000 g	100%
Azúcar	100 g	10%
Glucosa en polvo	60 g	6%
Dextrosa	20 g	2%
Goma de algarroba	2 g	0.2%
Goma guar	2 g	0.2%
Agua	196 g	19.6%
Azúcar invertido	20 g	2%
Puré de mango	600 g	60%


Tasa de incorporación de aire 130%

Sorbete de Mango



60%

PURÉ DE FRUTA




20%


AZÚCAR
AÑADIDO

Ingredientes

Puré de mango, Agua, Azúcar, Glucosa en polvo, Azúcar invertido, Dextrosa, Goma de algarroba, Goma guar



CONGELABLE



130%

TASA DE
INCORPORACIÓN
DE AIRE

Procedimiento

Mezclar el azúcar, la glucosa en polvo, la dextrosa, la goma 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

Mango Kesar y Alphonso

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Glaseado -12 -14°C

PUNTOS FUERTES

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