adamance
fruits du bon sens

Sorbete de Melocotón

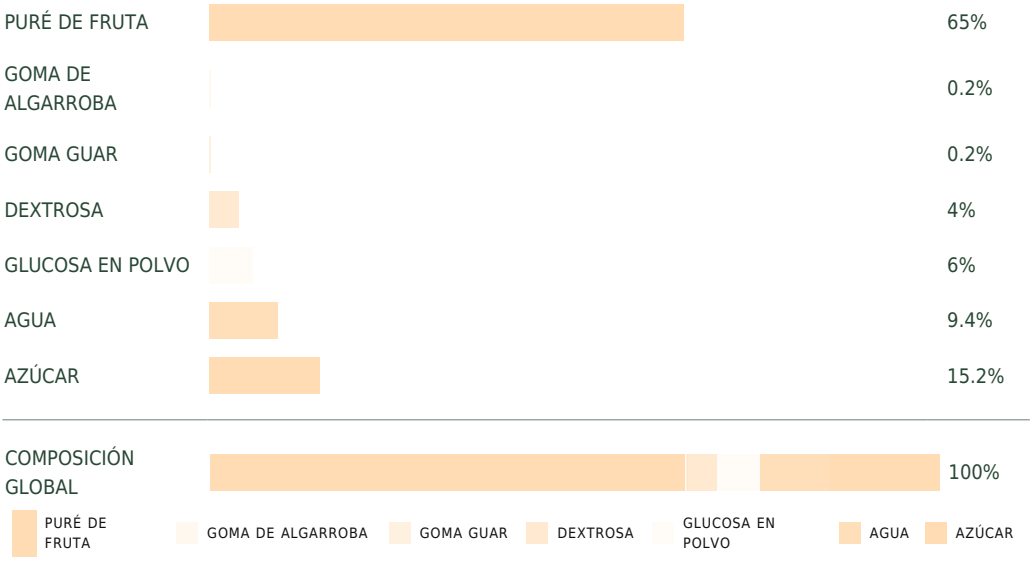
Descripción

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



Sorbete de Melocotón

65%
PURÉ DE FRUTA

25%
AZÚCAR AÑADIDO

Ingredientes

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

CONGELABLE

150%
TASA DE INCORPORACIÓN DE AIRE

Composición	1000 g	100%
Azúcar	152 g	15.2%
Glucosa en polvo	60 g	6%
Dextrosa	40 g	4%
Goma de algarroba	2 g	0.2%
Goma guar	2 g	0.2%
Agua	94 g	9.4%
Puré de Melocotón	650 g	65%

Tasa de incorporación de aire 150%

Procedimiento

Mezclar el azúcar, la glucosa en polvo, la dextrosa, la goma garrofín y la goma guar.
Verter en lluvia sobre el agua, después calentar a 85 ºC.
Enfriar rápidamente el jarabe a 4 °C, después dejar gelificar al menos 4 horas.
Añadir el puré de fruta a 4 ºC después batir.
Mantecar, extraer, moldear y congelar, antes de almacenar a -18 ºC.



PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Melocotón blanco Montrouge y Patty

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Fresco ,
Glaseado -12 -14°C

TIPO DE CONSUMO

Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES

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