

Sorbete de plátano

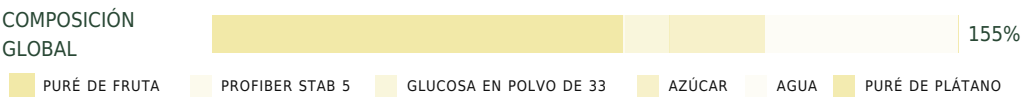
Descripción

Los sorbetes de fruta natural deben contener un mínimo del 45 % de fruta y del 25 % en el caso de las frutas ácidas. Este equilibrio permite, por tanto, utilizar esta denominación regulada. Plazo de conservación máximo recomendado: 4 meses.

Universo de aplicaciones sugeridas

- Heladería
- Show cooking

Composición Global



Sorbete de plátano

55%

PURÉ DE FRUTA

18.8%

AZÚCAR AÑADIDO

Ingredientes

Azúcar, Glucosa en polvo DE 33, Profiber Stab 5, Agua, Puré de plátano

CONGELABLE

Sorbete de plátano

Composición	1000 g	100%
Azúcar	128 g	12.8%
Glucosa en polvo DE 33	60 g	6%
Profiber Stab 5	3 g	0.3%
Agua	259 g	25.9%
Puré de plátano	550 g	55%

Procedimiento

Mezclar el azúcar extrafino, la glucosa en polvo y el Profiber. Verterlo poco a poco sobre el agua y calentar hasta los 85 °C. Enfriar rápidamente el almíbar hasta los 4 °C y dejar que se gelifique durante al menos 4 horas. Añadir el puré de plátano a 4 °C y batir. Pasar por la máquina de helados, extraer, moldear y congelar rápidamente, antes de conservarlo a -18 °C.



PURÉ DE FRUTA UTILIZADO

Plátano Cavendish

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