

Sorbete de Yuzu

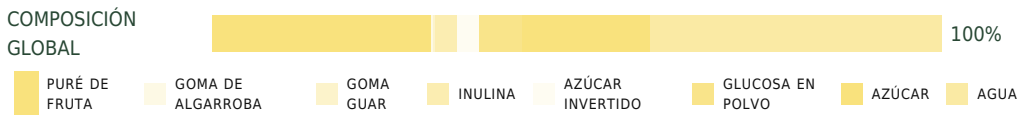
Descripción

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%
Puré de yuzu	300 g	30%
Azúcar	175 g	17.5%
Glucosa en polvo	60 g	6%
Inulina	30 g	3%
Goma de algarroba	2.5 g	0.25%
Goma guar	2.5 g	0.25%
Agua	400 g	40%
Azúcar invertido	30 g	3%

Tasa de incorporación de aire 142%

Sorbete de Yuzu
VEGETAL

30%
PURÉ DE FRUTA

29.5%
AZÚCAR
AÑADIDO

Ingredientes
 Puré de yuzu, Azúcar, Glucosa en polvo, Inulina, Goma de algarroba, Goma guar, Agua, Azúcar invertido

CONGELABLE

142%
TASA DE
INCORPORACIÓN
DE AIRE

Procedimiento

Mezclar el azúcar, la glucosa en polvo, la inulina, la goma de algarroba 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

Yuzu Citrus Junos

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