

Sorbete de fresa Cléry y Charlotte

Descripción

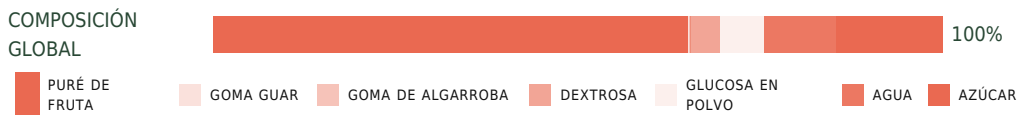
Los sorbetes de fruta deben contener un mínimo de un 45 % de fruta y un 25 % cuando se trata de frutas ácidas.

Este equilibrado permite por lo tanto utilizar esta apelación reglamentaria.

Universo de aplicaciones sugeridas

- Heladería
- Show cooking

Composición Global



Sorbete de fresa Cléry y Charlotte



Ingredientes

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



Composición	1000 g	100%
Azúcar	146 g	14.6%
Glucosa en polvo	60 g	6%
Dextrosa	40 g	4%
Goma de algarroba	2 g	0.2%
Goma guar	2 g	0.2%
Agua	100 g	10%
Puré de fresa	650 g	65%

Tasa de incorporación de aire 127%

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

Fresas Cléry y Charlotte

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