adamance
fruits du bon sens

Gelato al lampone

Descrizione

Il gelato alla frutta combina la dolcezza, la golosità e la freschezza della frutta. Il nostro gelato contiene almeno il 5% di grassi del latte che, insieme alle proteine, danno vita a questo prodotto delizioso. Questa base funge da supporto perfetto per il frutto, per un risultato delizioso. Durata massima di conservazione consigliata: 4 mesi

Ambiti di applicazione suggeriti

- Dolci al piatto
- Gelateria
- Bicchierini

Gelato al lampone

50% FRUTTA IN PUREA

15% ZUCCHERO AGGIUNTO

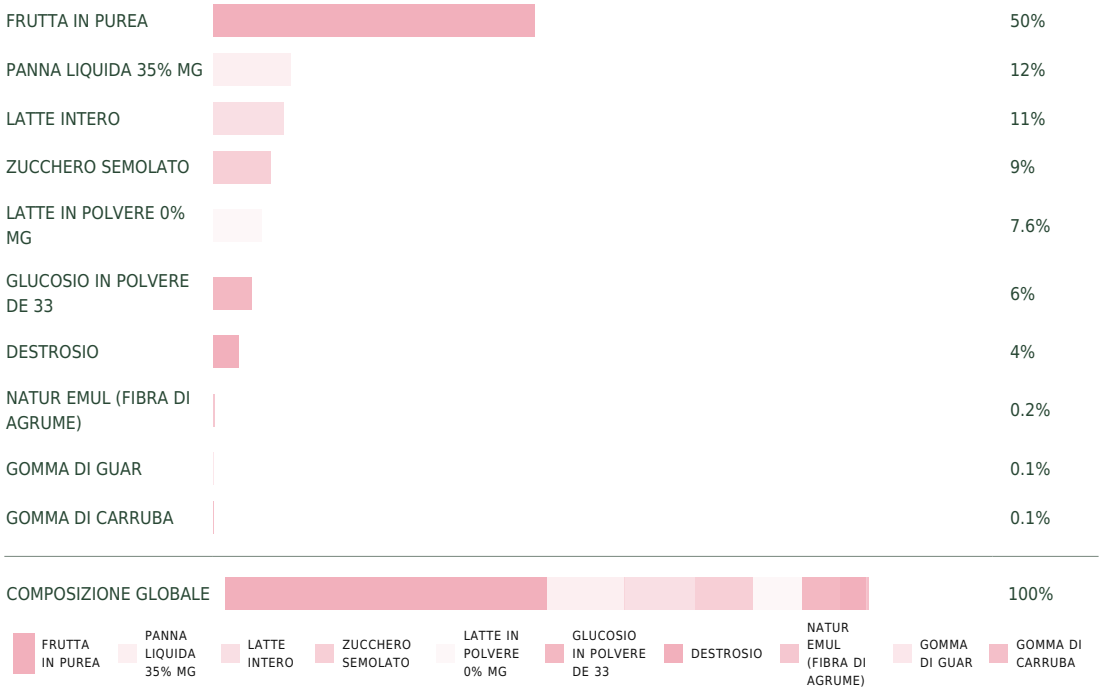
Ingredienti

Lampone in purea, Pana liquida 35% MG, Natur Emul (fibra di agrume), Gomma di guar, Gomma di carrube, Destrosio, Glucosio in polvere 33DE, Zucchero semolato, Latte in polvere 0% MG, Latte intero

CONGELABILE

140% VOLUME

Composizione globale



Composizione	1000 g	100%
Latte intero	110 g	11%
Latte in polvere 0% MG	76 g	7.6%
Zucchero semolato	90 g	9%
Glucosio in polvere 33DE	60 g	6%
Destrosio	40 g	4%
Gomma di carrube	1 g	0.1%
Gomma di guar	1 g	0.1%
Natur Emul (fibra di agrume)	2 g	0.2%
Lampone in purea	500 g	50%
Pana liquida 35% MG	120 g	12%

Volume 146%

Procedimento

Versare il latte nello strumento di cottura e iniziare a scaldare. A 25°C, versare a pioggia il latte in polvere.
Unire lo zucchero semolato, il glucosio in polvere, il destrosio, la gomma di carruba, la gomma di guar e la fibra di agrume, quindi versare il composto sul liquido a 30°C. A 40°C, incorporare la panna liquida 35% MG e portare a 85°C.
Mixare fino a ottenere un composto omogeneo, raffreddare a 4°C e lasciar riposare per almeno 12 ore.
Aggiungere la frutta in purea a 4°C, quindi mixare. Mantecare, estrarre, modellare e congelare, quindi conservare a -18°C.

FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA
Lamponi Meeker

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Gelato -12/-14°C

CONSUMO
Da asporto ,
Sul posto