

# Sorbetto al ribes nero

## Descrizione

Les sorbets plein fruit doivent contenir un minimum de 45% de fruit et 25% lorsqu'il s'agit de fruits acides.

Cet équilibre permet donc d'utiliser cette appellation règlementée.

Durée de conservation maximale recommandée : 4 mois.

## Ambiti di applicazione suggeriti

- Gelateria
- Show cooking

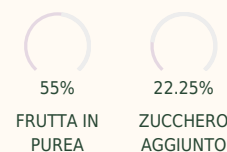
## Composizione globale



Composizione	1000 g	100%
Zucchero semolato	122.5 g	12.3%
Glucosio in polvere 33DE	60 g	6%
Destrosio	40 g	4%
Gomma di carrube	2 g	0.2%
Gomma di guar	2 g	0.2%
Acqua	22.5 g	22.4%
Ribes nero in purea	550 g	55%

Volume 148%

## Sorbetto al ribes nero



### Ingredienti

Ribes nero in purea, Acqua, Zucchero semolato, Glucosio in polvere 33 DE, Destrosio, Gomma di carrube, Gomma di guar



## Procedimento

Unire lo zucchero semolato, il glucosio in polvere, il destrosio, la gomma di carrube e la gomma di guar.  
Versare a pioggia nell'acqua, aggiungere lo zucchero invertito e riscaldare a 85°C.  
Raffreddare rapidamente lo sciroppo a 4°C, poi lasciar maturare per almeno 4 ore.  
Aggiungere il frutto in purea a 4°C e mixare.  
Mantecare, estrarre, modellare e congelare.  
Conservare a -18°C.



## FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

Ribes nero Blackdown e Andorine

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

Gelato -12/-14°C

## CONSUMO

Da asporto ,  
Sul posto

## PUNTI DI FORZA

Colore / lucentezza ,  
Purea non scaldata o poco scaldata ,  
Ricetta vegetale