

Sorbetto Fragola

Descrizione

I sorbetti alla frutta devono contenere almeno il 45% di frutta, o il 25% quando si tratta di frutti acidi.

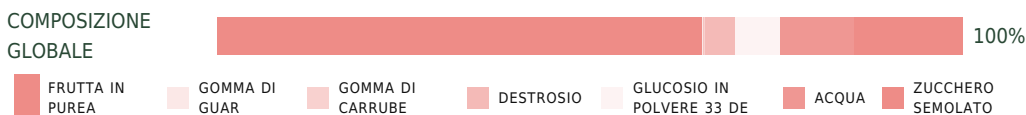
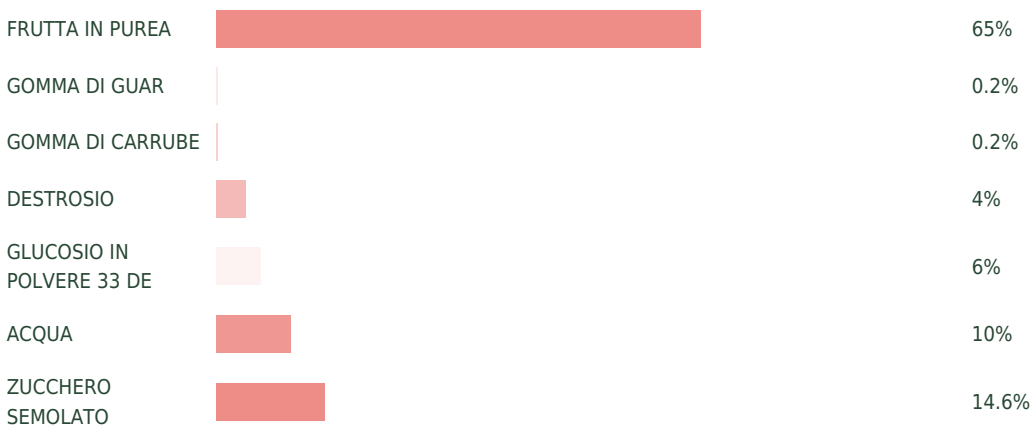
Queste proporzioni consentono di utilizzare la denominazione regolamentata.

Durata di conservazione massima consigliata: 4 mesi.

Ambiti di applicazione suggeriti

- Gelateria
- Show cooking

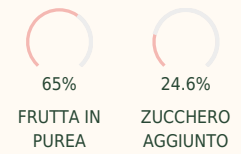
Composizione globale



Composizione	1000 g	100%
Zucchero semolato	146 g	14.6%
Glucosio in polvere 33 DE	60 g	6%
Destrosio	40 g	4%
Gomma di carrube	2 g	0.2%
Gomma di guar	2 g	0.2%
Acqua	100 g	10%
Fragola in purea	650 g	65%

Volume 127%

Sorbetto Fragola



Ingredienti

Fragola 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 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.



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